



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-VÉРАН

2016

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Saint-Véran
- APPELLATION Saint-Véran
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Craie et argile
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox
- FÛTS Fermentation Cuve inox

Description

Situé dans l'extrême sud du Mâconnais, le vignoble de Saint-Véran forme une couronne autour de Pouilly-Fuissé. Bien que Saint-Véran soit moins célèbre que son voisin Pouilly-Fuissé, ces deux zones sont semblables en terme de relief. Les techniques de production le sont également, ainsi que leurs goût et arômes. Le sol et l'exposition idéale des vignes constituent de parfaites conditions de production de vins fruités et de grande qualité.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Saint-Véran 2016 arbore une belle robe jaune pâle et brillante. Au nez, il dévoile de délicats arômes d'amande fraîche et de chèvrefeuille. La bouche est gourmande et révèle d'agréables saveurs d'amande et de noisette fraîche. On note une belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Risotto aux crevettes et pois gourmands - Bleu de Bresse - Beaufort
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

