



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE BLANC "ANNIVERSAIRE"

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

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

### *Description*

C'est en hommage à l'ancienneté de la Maison LATOUR et à la succession ininterrompue de père en fils sur sept générations, que la Maison LATOUR décida de célébrer son bicentenaire avec ce qui a fait sa renommée: ses vins. Le Bourgogne Blanc "Anniversaire" en est un exemple. Il est produit à partir d'une sélection de raisins issus de parcelles de Chardonnay de la plus grande qualité situées sur la Côte Chalonnaise et le Mâconnais.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Bourgogne blanc "Anniversaire" possède une envoûtante robe aux reflets légèrement verts. Il met en avant d'élégants arômes de fruits, très typés Chardonnay. Sa finale est nette et fraîche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

