



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE BLANC "CUVÉE LATOUR"

1997

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- VILLAGE 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*

Le Bourgogne Blanc "Cuvée Latour" est élaboré à partir de Chardonnay de Côte d'Or, plus précisément des villages de Meursault, Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, ainsi que d'une sélection des meilleurs Chardonnays de la Côte Chalonnaise. Il en résulte un vin authentique à la consistance et à la finesse dignes des beaux villages blancs.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Un chardonnay aux jolis reflets verts et charmeur avec son nez de de pomme fraîche et d'agrumes. En bouche, le Bourgogne « Cuvée Latour » 1997 est un vin frais, vif et riche avec une finale de melon. Les raisins utilisés pour le produire sont originaires de Meursault, Puligny et Chassagne-Montrachet. A boire dès maintenant.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

