



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE BLANC "CUVÉE LATOUR" 2009

- 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 bouquet floral. En bouche, le Bourgogne « Cuvée Latour » 2010 est un vin frais, vif et riche. A boire dès maintenant. D'une belle couleur dorée, le nez laisse d'abord apparaître des notes d'amandes avant de laisser la place à des arômes plus floraux. En bouche ce vin offre une attaque franche, vive et fraîche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

