



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

LE BOURGOGNE DE LOUIS LATOUR BLANC

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

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Fût de chêne pendant un an.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour

Description

Le Bourgogne de Louis Latour Blanc est élaboré à partir de 100 % de Chardonnay, les raisins provenant de différents villages de Côte d'Or : Marsannay en Côte de Nuits, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault et Santenay en Côte de Beaune. Le résultat est un Chardonnay frais, d'un bon équilibre fruit-acidité.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin a arômes complexes d'agrumes, de citron et de pêche blanche. Il a une expression fraîche et bien typée du cépage chardonnay, dignes d'un grand bourgogne blanc. Gras et d'un bel équilibre, il peut attendre 4/5 ans avant d'être dégusté.
- ACCORD METS/VINS Apéritif - poisson - fruits de mer
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

