



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-VILLAGES

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Mâcon
- APPELLATION Mâcon Villages
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

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

Description

La Maison Louis Latour sélectionne rigoureusement ses raisins au coeur des terroirs les plus fins de l'appellation Mâcon-Villages, de façon à assurer à ses vins une qualité constante et irréprochable. Il en résulte un Chardonnay classique, frais et d'un bel équilibre.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin présente des arômes particulièrement frais et possède un bouquet aromatique délicat et ample. La bouche est citronnée et fraîche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

