



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MERCUREY BLANC

1999

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Mercurey
- APPELLATION Mercurey
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-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

Bien qu'il ne représente que 5 % de l'appellation Mercurey, le Mercurey blanc est tout à fait significatif. Il se caractérise par des notes minérales qui se marient agréablement avec d'autres notes aromatiques de pomme et de beurre. L'acidité est présente et donne à ce vin un bon potentiel de vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Un délicieux et rafraichissant vin blanc de la Côte Chalonnaise, au sud de Beaune. Il possède un bon équilibre avec une acidité agréable et des notes de fruits frais. Un vin formidable à déguster plus particulièrement au printemps et en été.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

