



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU

2022

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Pouilly-Fuissé
- APPELLATION Pouilly-Fuissé 1er Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois, 10 à 15% en fût de chêne neuf, le reste en cuve Inox
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Pouilly-Fuissé est le nom d'une appellation de la côte Mâconnaise produisant des vins blancs de grande qualité. Le terroir unique de ce vignoble est composé de limons et d'argile lourde. Depuis 2020, L'État a validé la décision de l'INAO de reconnaître le classement de 22 climats de Pouilly-Fuissé en appellation 1er Cru. Notre Pouilly-Fuissé 1er Cru est un assemblage de plusieurs parcelles sélectionnées.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Pouilly-Fuissé 1er Cru 2022 présente une robe brillante de couleur or pâle. Son nez, intense et complexe, dévoile des notes d'acacia, de tilleul, de vanille ainsi que de l'abricot. Sa bouche, très ample et suave, rappelle l'abricot puis met en avant la vanille, la noisette fraîche et le miel. Belle longueur en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - raie - jambon persillé - reblochon
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°C

