



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE BLANC "CUVÉE LATOUR" 2021

- 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 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 Notre Bourgogne Blanc "Cuvée Latour" 2021 dévoile une charmante robe jaune pâle à reflets verts. Au nez, les arômes floraux se libèrent délicatement avec des parfums d'aubépine et de pommier. La bouche, ample, révèle des notes fraîches d'amande avec une belle tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

