



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE CÔTE D'OR BLANC 2024

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Côte d'Or
- APPELLATION Bourgogne Côte d'Or
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 48 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

Issu du cépage emblématique de la Bourgogne, ce 100% Chardonnay provient de vignes situées sur la Côte, essentiellement sur le piémont, en bordure des AOC Village. L'appellation régionale « Bourgogne Côte d'Or », créée en 2017, a pour but de différencier les raisins issus des terroirs spécifiques de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. Un cahier des charges plus rigoureux que celui de l'appellation « Bourgogne » garantit un très beau niveau de qualité.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Bourgogne Côte d'Or 2024 se présente avec une robe jaune pâle. Le nez, délicatement floral, révèle des arômes de tilleul et de chèvre-feuille. La bouche, à la fois ample et fraîche, s'exprime sur des notes de mandarine et se prolonge sur une finale minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine - poisson grillé
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

