



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-CHARDONNAY

2024

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 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

Les terrains calcaires du Mâconnais sont des terroirs où le cépage Chardonnay peut produire de grands vins blancs. Le Mâcon-Chardonnay est une expression originale du Chardonnay, la combinaison des vignes et du sol donnant un vin blanc des plus harmonieux.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Mâcon Chardonnay 2024 présente une robe jaune pâle et brillante. Son nez révèle des notes de fruits exotiques. Sa bouche, ample et généreuse, offre des arômes de miel et de mangue. La finale est fraîche et persistante.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

