



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-LUGNY

2014

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Mâcon-Lugny
- 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

La commune de Lugny se situe dans les hauteurs du sud Mâconnais. C'est la renommée de ses vins blancs qui a assuré la notoriété du Mâconnais. Il est bien connu que le village de Lugny, aux sols calcaires et au climat assez chaud, produit les blancs les plus recherchés de la région.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une jolie robe jaune pâle, notre Mâcon-Lugny 2014 offre un nez d'agrumes, où le pamplemousse domine. La bouche est ample et suave avec des notes de fruits jaunes, d'agrumes et de muscat. Belle fraîcheur finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson grillé - charcuterie fine.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

