



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-LUGNY

2015

- 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 Ce Mâcon-Lugny 2015 dévoile une élégante robe jaune pâle. Le nez dévoile de jolis arômes d'agrumes, la bouche est ronde et muscatée avec une certaine tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson grillé - charcuterie fine.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

