Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Mâcon-Villages "Chameroy"
2011

- **Région** Maconnais
- **Village** Mâcon
- **Appellation** Mâcon Villages
- **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 Maison Louis Latour achète des raisins collectés auprès de viticulteurs de qualité dont les vignobles sont répartis dans les meilleurs zones de production de Mâcon-Villages. Le vin est mis en bouteille le printemps suivant au Clos Chameroy, dans les environs de Beaune. De cette façon, le Mâcon-Villages « Chameroy » représente l'archétype du vin de Bourgogne classique et qui reflète l'excellente fusion entre le Chardonnay et les sols calcaires à partir desquels il est élaboré. Son bouquet est riche et la bouche, suave.

Dégustation

- **Note de dégustation** Paré d'une belle robe or pâle, ce Mâcon-Villages Chameroy 2011 offre un nez floral et aérien. Rond et gourmand en bouche, des notes muscatées se détachent avec beaucoup de fraicheur.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - charcuterie fine - Comté
- **Température de service** 10-12°