



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-VILLAGES "CHAMEROY"

2018

- 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 Notre Mâcon-Villages « Chameroy » 2018 dévoile une robe jaune pale aux reflets brillants. Il est floral au nez avec un parfum de chèvrefeuille et de jasmin. La bouche est ronde et gourmande aux arômes d'amande fraîche avec quelques notes briochées.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

