



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MONTAGNY "LES BUYS"

2023

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Montagny
- APPELLATION Montagny
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire, argile et craie
- RENDEMENT MOYEN 45hl/ha
- VENDANGE Mécanique

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

### *Description*

L'appellation Montagny se situe à une trentaine de kilomètres au sud de Beaune sur les collines de la partie sud de la Côte Chalonnaise. 100% blancs, les Montagny sont d'une fraîcheur typique du cépage Chardonnay. La Maison Latour n'achète que les vins des raisins d'un haut niveau de sucre naturel, ce qui indique leur maturité. Une fois acheté, ce jeune vin est élevé soigneusement par le maître de chais et soutiré pour enlever les lies juste avant la mise en bouteille.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Montagny "Les Buys" 2023 présente une robe jaune pâle aux reflets verts. Son nez dévoile des notes de noisette fraîche, de vanille et de miel d'acacia. Sa bouche, ample et ronde, offre des notes de fruits exotiques pour une finale presque poivrée.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°C

### *Revue de Presse*

Montagny "Les Buys" 2023 - Guide Hachette 2026 - "Belle tension minérale"

