



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POUILLY-FUISSÉ

2009

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Pouilly-Fuissé
- VILLAGE Pouilly-Fuissé
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

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

Description

Pouilly-Fuissé est le nom d'une appellation produisant des vins de Chardonnay de grande qualité. Ce vignoble est installé au cœur d'un paysage magnifique dans le Mâconnais. Le sol est composé d'une combinaison de limons et d'argile lourde, ce qui en fait un terroir unique.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION On trouve dans ce Pouilly-Fuissé de délicieux arômes de fruit blanc, et des notes légèrement beurrées. En bouche la finale offre des notes de menthe poivrée qui lui confère une belle longueur en bouche. Dégusté en septembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

