



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POUILLY-FUISSÉ

2016

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Pouilly-Fuissé
- APPELLATION 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 coeur 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 Le Pouilly-Fuissé 2016 dévoile une robe jaune aux reflets verts. Le nez est délicatement mentholé avec des arômes de fruits blancs. La bouche est franche et équilibrée avec des notes fumées et minérales. Finale fraîche et de caractère.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

