



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE CHARDONNAY "LA CHANFLEURE" 2016

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile et glaise
- 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

Fruits d'une longue histoire, la Bourgogne et ses vins sont réputés dans le monde entier. Le Chardonnay en est un cépage indigène, c'est à dire originaire de cette région. Les terrains de prédilection du Chardonnay correspondent parfaitement aux terroirs de Bourgogne: des sols peu fertiles calcaires ou marneux, de belles expositions mais un climat tempéré. La teneur en sucre peut ainsi atteindre un niveau élevé tout en conservant un bon équilibre fruit-acidité.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Bourgogne Chardonnay 2016 dévoile une charmante robe jaune pâle à reflets verts. Au nez, les arômes floraux se libèrent délicatement avec des parfums d'aubépine et de pommier. La bouche ample révèle des notes fraîches d'amande avec une belle tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine - poisson grillé
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

