



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOUZERON

1999

- RÉGION Côte Chalonnaise
- APPELLATION Bouzeron
- VILLAGE Bouzeron
- CÉPAGE Aligoté

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire et craie
- 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

Le village de Bouzeron est situé au nord de la Côte chalonnaise, à 10 km au sud de Santenay. C'est la seule appellation village de Bourgogne qui produit des vins provenant du cépage Aligoté. Il est souvent dégusté comme un apéritif ou seul avec de la crème de cassis, tel le fameux Kir.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur jaune paille, avec une intensité moyenne de pamplemousse mûr et des notes légèrement minérales. Cet Aligoté a une magnifique acidité, équilibrée par un caractère d'agrumes et un final rafraichissant. Ce vin est l'apéritif parfait pour tout type de repas.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

