



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOUZERON

2007

- 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 Notre Bouzeron possède une jolie robe citron vif et dévoile des arômes de pamplemousse mûrs. Son acidité croustillante s'équilibre à merveille avec des notes d'agrumes. La finale est fraîche et d'une belle minéralité.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

