



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GIVRY BLANC

1997

- RÉGION Côte Chalonnaise
- APPELLATION Givry
- VILLAGE Givry
- 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

Le village de Givry a donné son nom à l'une des 5 appellations de la Côte Chalonnaise. Déjà reconnu au Moyen-âge et apprécié d'Henri IV, ce n'est qu'en 1946 que Givry fut élevé au rang d'Appellation d'Origine Contrôlée en reconnaissance de la qualité constante de ses vins. Les vignes du Givry blanc sont sur des collines argileuses exposées à l'est.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Vin parfait pour l'été, ce jeune vin est délicieux avec un nez fruité et gourmand de citron, de pêche et de fruits secs. La bouche est suave et riche avec une pointe de melon mûr, fruitée, elle offre une longue finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

