



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## LE BOURGOGNE DE LOUIS LATOUR BLANC 2002

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Fût de chêne pendant un an.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour

### *Description*

Le Bourgogne de Louis Latour Blanc est élaboré à partir de 100 % de Chardonnay, les raisins provenant de différents villages de Côte d'Or : Marsannay en Côte de Nuits, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault et Santenay en Côte de Beaune. Le résultat est un Chardonnay frais, d'un bon équilibre fruit-acidité.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une teinte jaune brillante, le Bourgogne de Louis Latour 2002 offre de délicats arômes pleins de jeunesse et fruités avec des notes de pêche. En bouche, ce vin équilibré a une magnifique texture beurrée et des arômes de pêches persistent au palais, sublimés par des notes florales, avec une belle fin de bouche. Vin souple et expressif.
- ACCORD METS/VINS Apéritif - poisson - fruits de mer
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

