



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

LE BOURGOGNE DE LOUIS LATOUR BLANC 2003

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- APPELLATION 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 Ce vin blanc aux vifs reflets couleur citron et d'une belle brillance, dégage un bouquet élégant et délicat d'une nature pure et fruitée. Les arômes sont frais et boisés, agrémentés d'une légère acidité et d'une bonne rondeur en bouche. Les saveurs nous rappellent les fruits tropicaux et la pêche. Il peut se déguster dès maintenant, mais peut aussi se garder quelques années.
- ACCORD METS/VINS Apéritif - poisson - fruits de mer
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

