Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Le Bourgogne de Louis Latour Blanc
2005

- **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** La robe présente de jolis reflets brillants. Vin typé, le Bourgogne Blanc 2005 vous charmera avec ses délicieux arômes de fruits, notamment de pêche jaune. Il se déguste à merveille dès maintenant. Dégusté en janvier 2007.
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - poisson - fruits de mer
- **Température de service** 10-12°