



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

LE CHARDONNAY DE CHARDONNAY 2006

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Bourgogne - Mâconnais
- VILLAGE Chardonnay
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Nouveau venu à la Maison Louis Latour, le Chardonnay de Chardonnay est un vin très prometteur. Les raisins proviennent exclusivement de Chardonnay, petit village du Mâconnais. La combinaison des vignes et du sol donne un vin blanc des plus harmonieux. Le village Chardonnay fut le premier village à planter le cépage Chardonnay et continue aujourd'hui à produire un vin mondialement connu.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Une robe paille brillante avec une excellente limpidité. Un Chardonnay de Bourgogne typique qui offre des arômes de pêches mûres, de poires, et des notes de vanille. Légèrement poivré, Le Chardonnay de Chardonnay est vif et rond en bouche. D'une belle persistance, il peut être apprécié aussi bien jeune que vieilli quelques années en cave.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Écrevisses - escargots - viande blanche - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

