



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## LE CHARDONNAY DE CHARDONNAY 2007

- RÉGION Mâconnais
- 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 Au nez muscaté, le Chardonnay de Chardonnay 2007 offre en bouche des arômes de noyaux d'abricot et d'amandes vertes. La finale est d'une belle minéralité. Dégusté avril 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Écrevisses - escargots - viande blanche - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

