



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-CHARDONNAY

2013

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Mâcon
- APPELLATION Mâcon-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

Les terrains calcaires du Mâconnais sont des terroirs où le cépage Chardonnay peut produire de grands vins blancs. Le Mâcon-Chardonnay est une expression originale du Chardonnay, la combinaison des vignes et du sol donnant un vin blanc des plus harmonieux.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe jaune pale à reflets verts, le Chardonnay de Chardonnay 2013 offre un nez floral d'aubépine et aérien. La bouche est ronde, avec des arômes de noisette fraîche, et une belle finale minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

