



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-LUGNY "LES GENIÈVRES"

2022

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Mâcon
- APPELLATION Mâcon-Lugny
- 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

La commune de Lugny se situe dans les hauteurs du sud Mâconnais. C'est la renommée de ses vins blancs qui a assuré la notoriété du Mâconnais. Il est bien connu que le village de Lugny produit les blancs les plus recherchés de la région et que le lieu-dit « Les Genièvres » compte parmi les mieux exposés. La Maison Louis Latour sélectionne les meilleurs raisins de cette commune qui, grâce à son terroir, a été le seul village planté en Chardonnay il y a 30 ans.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2022 se pare d'une robe brillante de couleur jaune pâle aux reflets verts. Son nez dévoile des arômes de chèvrefeuille et de tilleul. Sa bouche, ample et très ronde, révèle des notes d'amande et de chlorophylle. Finale très fraîche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

