



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MERCUREY BLANC

1997

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Mercurey
- APPELLATION Mercurey
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

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

### *Description*

Bien qu'il ne représente que 5 % de l'appellation Mercurey, le Mercurey blanc est tout à fait significatif. Il se caractérise par des notes minérales qui se marient agréablement avec d'autres notes aromatiques de pomme et de beurre. L'acidité est présente et donne à ce vin un bon potentiel de vieillissement.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Limpide et brillant ce vin est bien structuré, avec des arômes d'agrumes concentrés, de beurre et de crème et une subtile note florale. La bouche est vive et soyeuse, riche avec une acidité fraîche et équilibrée, accompagnée d'une chaleureuse et longue fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

