



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POUILLY-VINZELLES "LES CHAMPS"

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Pouilly-Vinzelles
- VILLAGE Pouilly-Vinzelles
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 15 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*

Toponyme d'origine latine, vincella(cellier), Vinzelles est réputé pour son vignoble depuis la colonisation romaine. Au Moyen-Age, l'actuelle commune fut le siège de deux seigneuries, Vinzelles et Laye, dont la première qui remonte au XIème siècle, est une des plus anciennes du Mâconnais. D'une superficie de 50 hectares, sur un terrain exposé pour l'essentiel à l'est et au sud, le vignoble de Pouilly-Vinzelles, planté exclusivement en Chardonnay, s'étend sur les communes de Vinzelles et de Loché, prolongeant les coteaux calcaires de Chaintré et de Fuissé.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe de ce vin est or pâle, le bouquet est délicat sur des notes de miel, de fruits jaunes et de fleurs d'acacia. La bouche est élégante et persistante.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Ecrevisses - escargots - viande blanche - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°