



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SAINT-VÉРАН

2006

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Saint-Véran
- APPELLATION Saint-Véran
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Craie et argile
- 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*

Situé dans l'extrême sud du Mâconnais, le vignoble de Saint-Véran forme une couronne autour de Pouilly-Fuissé. Bien que Saint-Véran soit moins célèbre que son voisin Pouilly-Fuissé, ces deux zones sont semblables en terme de relief. Les techniques de production le sont également, ainsi que leurs goût et arômes. Le sol et l'exposition idéale des vignes constituent de parfaites conditions de production de vins fruités et de grande qualité.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Sa note minérale et ses arômes d'amandes fraîches confèrent à ce délicieux Saint-Véran 2006 beaucoup de caractère. C'est un vin agréable à déguster dès à présent. Dégusté en Mai 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Risotto aux crevettes et pois gourmands - Bleu de Bresse - Beaufort
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

