



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE BLANC "CUVÉE LATOUR" 2023

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL 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

Le Bourgogne Blanc "Cuvée Latour" est élaboré à partir d'une sélection des meilleurs Chardonnays de la Côte Chalonnaise. Il en résulte un vin authentique à la consistance et à la finesse dignes des beaux villages blancs.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Bourgogne Blanc 2023 présente une robe jaune pâle et brillante. Son nez dévoile des arômes d'agrumes. Sa bouche, ample et ronde, révèle des notes d'amande fraîche et une pointe muscatée. Belle tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

