



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE BLANC "CUVÉE LATOUR" 2024

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne
- VILLAGE 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 Sa robe brillante jaune pâle précède un nez délicat de chèvre-feuille et de citron. En bouche, la texture est ronde, révélant des arômes d'amande fraîche et une touche de vanille. La finale, vive et élégante, se prolonge sur de subtiles notes de menthe poivrée.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

