



Louis Latour
MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE CHARDONNAY "LA CHANFLEURE"
2024

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne

- APPELLATION Bourgogne
- CÉPAGE Chardonnay



La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile et glaise
- 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

Fruits d'une longue histoire, la Bourgogne et ses vins sont réputés dans le monde entier. Le Chardonnay en est un cépage indigène, c'est à dire originaire de cette région. Les terrains de prédilection du Chardonnay correspondent parfaitement aux terroirs de Bourgogne: des sols peu fertiles calcaires ou marneux, de belles expositions mais un climat tempéré. La teneur en sucre peut ainsi atteindre un niveau élevé tout en conservant un bon équilibre fruit-acidité.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Bourgogne Chardonnay « La Chanfleure » 2024 se pare d'une robe jaune pâle aux reflets cristallins. Le nez, délicatement floral, est porté par le chèvrefeuille. En bouche, le vin offre une matière ample et ronde avec des notes d'amande et une subtile nuance briochée. Une finale persistante, marquée par une agréable fraîcheur.
- POTENTIEL DE GARDE 2-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - charcuterie fine - poisson grillé
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°