



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

COTEAUX BOURGUIGNONS BLANC 2016

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Coteaux Bourguignons
- VILLAGE Bourgogne
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 40-50 ans
- SOUS-SOL Granit et argile
- RENDEMENT MOYEN 45-50 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

Après plusieurs années de réflexion, l'appellation Coteaux Bourguignons fut créée en novembre 2011. Cette nouvelle appellation nous donne la liberté d'explorer et d'associer les différents terroirs et cépages bourguignons. Les raisins utilisés pour l'élaboration des Coteaux Bourguignons peuvent provenir des vignobles de toute la grande Bourgogne.

Les Gamay, Pinot Noir, César, Aligoté, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Pinot Blanc et Pinot Gris peuvent être vinifiés en monocépages ou assemblés. Ils permettent à nos oenologues de révéler une palette aromatique riche et dans le style de la maison.

Fort de notre implantation bicentenaire au coeur des vignobles Bourguignons, la Maison Louis Latour a ainsi l'opportunité d'exprimer à travers ce vin, sa vision à la fois traditionnelle et innovante des vins de Bourgogne.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Les Coteaux Bourguignons Louis Latour offrent beaucoup de fraîcheur avec des arômes floraux, fruités et quelques nuances citronnées. C'est un vin franc, bien équilibré avec une belle finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3 ans
- ACCORD METS/VINS Crabe - poisson grillé - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

