



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-CHARDONNAY

2025

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Mâcon
- APPELLATION Mâcon-Chardonnay
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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

Les terrains calcaires du Mâconnais sont des terroirs où le cépage Chardonnay peut produire de grands vins blancs. Le Mâcon-Chardonnay est une expression originale du Chardonnay, la combinaison des vignes et du sol donnant un vin blanc des plus harmonieux.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Mâcon-Chardonnay 2025 présente une robe jaune pâle et brillante. Le nez est expressif et axé sur les agrumes, avec de belles notes de pamplemousse. En bouche, la matière se montre ample et ronde, rehaussée par une agréable touche citronnée. L'ensemble s'étire sur une belle finale fraîche et équilibrée.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon persillé - crabe - poisson grillé - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

