



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-VERZÉ

2024

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Mâcon

- APPELLATION Mâcon-Verzé
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 40 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 9 mois sur lies fines en cuve inox.

Description

Situé sur des coteaux à l'exposition optimale, le vignoble de Verzé bénéficie d'un microclimat qui préserve une belle fraîcheur tout en permettant une maturité parfaite du Chardonnay. Le Mâcon-Verzé se distingue par un équilibre précis entre opulence et tension.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe jaune pâle brillante, le Mâcon-Verzé 2024 s'ouvre sur un nez intense de fruits frais, dominé par des notes de clémentine et d'agrumes. En bouche, le vin séduit par sa matière ample et ronde qui réaffirme avec éclat sa trame fruitée. L'ensemble est bien équilibré, porté par une belle persistance aromatique qui s'étire jusqu'à une finale à la fois fraîche et minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

