



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MÂCON-VILLAGES "CHAMEROY"

2024

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Mâcon

- APPELLATION Mâcon Villages
- 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

La Maison Louis Latour achète des raisins collectés auprès de viticulteurs de qualité dont les vignobles sont répartis dans les meilleurs zones de production de Mâcon-Villages. Le vin est mis en bouteille le printemps suivant au Clos Chameroy, dans les environs de Beaune. De cette façon, le Mâcon-Villages « Chameroy » représente l'archétype du vin de Bourgogne classique et qui reflète l'excellente fusion entre le Chardonnay et les sols calcaires à partir desquels il est élaboré. Son bouquet est riche et la bouche, suave.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Mâcon-Villages "Chameroy" 2024 se pare d'une robe jaune pâle et brillante. Son nez expressif révèle de fins arômes d'agrumes et de chlorophylle. En bouche, une matière ample et ronde s'ouvre sur des notes d'amande fraîche et une subtile touche muscatée, portée par une belle tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

