



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTAGNY 1ER CRU

2018

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Montagny
- APPELLATION Montagny Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argile, calcaire et craie
- RENDEMENT MOYEN 40 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

L'appellation Montagny se situe à une trentaine de kilomètres au sud de Beaune sur les collines de la partie sud de la Côte Chalonnaise. 100% blancs, les Montagny sont d'une fraîcheur typique du cépage Chardonnay. La grande qualité de ces vins est liée au sol calcaire et aux coteaux admirablement exposés. Caractérisés par la richesse de leur bouquet, ce sont des vins consistants avec une certaine onctuosité en bouche mais également beaucoup de fraîcheur.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Montagny 1er Cru dévoile de délicieux arômes de fleur, comme le chèvrefeuille. La bouche est ample avec des notes d'abricot, d'amande et de poivre. La finale est fraîche et légèrement mentholée.
- POTENTIEL DE GARDE 3 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

