



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MONTAGNY

2012

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaire, argile et craie
- RENDEMENT MOYEN 45 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

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 Maison Latour n'achète que les vins des raisins d'un haut niveau de sucre naturel, ce qui indique leur maturité. Une fois acheté, ce jeune vin est élevé soigneusement par le maître de chais et soutiré pour enlever les lies juste avant la mise en bouteille. Le vin est légèrement doré avec un nez vif aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, et une longueur en bouche très agréable.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Montagny 2012 se présente sous une robe or pâle. Le nez est floral avec de délicieux parfums de fleur d'acacia et de fleur d'angélique. Ces notes florales se retrouvent en bouche. Vin ample avec une belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

