



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## POUILLY-FUISSÉ 2005

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Pouilly-Fuissé
- VILLAGE Pouilly-Fuissé
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 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*

Pouilly-Fuissé est le nom d'une appellation produisant des vins de Chardonnay de grande qualité. Ce vignoble est installé au coeur d'un paysage magnifique dans le Mâconnais. Le sol est composé d'une combinaison de limons et d'argile lourde, ce qui en fait un terroir unique.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe or brillante, le Pouilly Fuissé 2005 présente de délicieux arômes de fruits : raisin, pêche, abricot, ... Vin subtile, il a une très belle longueur en bouche et se dégustera à merveille après 2 à 3 ans de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

### *Revue de Presse*

Pouilly-Fuissé 2005 - Guide des Vins de Bourgogne 2008-2009 - Classement : les meilleurs producteurs bourguignons - 1 grappe

