



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POUILLY-FUISSÉ

2017

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Pouilly-Fuissé

- APPELLATION 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 cœur 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 Avec une belle robe jaune pâle, notre Pouilly-Fuissé 2017 possède un nez floral composé de notes de verveine et de miel. En bouche, il est ample et rond avec des parfums de fruits jaunes et une belle tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - jambon persillé - raie - reblochon
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

