



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POUILLY-VINZELLES "EN PARADIS"

2004

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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

Toponyme d'origine latine, vincella(cellier), Vinzelles est réputé pour son vignoble depuis la colonisation romaine. Au Moyen-Age, l'actuelle commune fut le siège de deux seigneuries, Vinzelles et Laye, dont la première qui remonte au XIème siècle, est une des plus anciennes du Mâconnais. D'une superficie de 50 hectares, sur un terrain exposé pour l'essentiel à l'est et au sud, le vignoble de Pouilly-Vinzelles, planté exclusivement en Chardonnay, s'étend sur les communes de Vinzelles et de Loché, prolongeant les coteaux calcaires de Chaintré et de Fuissé.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin à la robe jaune citron libère d'éclatants arômes de miel et de noisette. Frais et fruité, il dévoile également des parfums complexes de type floral et de miel sucré. Dégusté en 2006
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Ecrevisses - escargots - viande blanche - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

Revue de Presse

Pouilly-Vinzelles "En Paradis" 2004 - Bettane & Desseave - 13 Novembre 2006 - 15,5/20

