



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

POUILLY-VINZELLES "EN PARADIS"

2009

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Pouilly-Vinzelles
- APPELLATION 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-Âge, l'actuelle commune fut le siège de deux seigneuries, Vinzelles et Laye, dont la première qui remonte au XI^{ème} 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 De couleur jaune pâle, ce Pouilly-Vinzelles "En Paradis" 2009 possède un nez très aromatique et intense aux senteurs de pêche blanche et de figue. La bouche est ample et fraîche avec une belle acidité. En finale, on retrouve des notes de noisette fraîche. C'est un vin élégant qui a une belle tenue en bouche. Dégusté en septembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Ecrevisses - escargots - viande blanche - Comté
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

