

DRINKS.

Louis Latour Pouilly-Fuissé AC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	4088620
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Pouilly-Fuissé (Bourgogne)
Embouteilleur	Maison Louis Latour, 18 rue des Tonneliers, 21204 Beaune, France
Marque	Louis Latour
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	8-10 mois
Dégustation	Goût sec et minéral avec des notes de poires, de pommes, de citrons, de melon miel, de beurre, de chêne, de vanille, d'amandes et de fleurs.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2020
En accord avec	charcuterie, poissons & fruits de mer, fromages

Description

Lorsque Denis Latour a acquis ses premiers vignobles en Bourgogne en 1731, il ne pensait pas que son nom de famille ornerait encore les étiquettes d'excellents vins des siècles plus tard. La Maison Louis Latour a été officiellement fondée en 1797, et depuis lors, l'empire du vin a toujours été en possession de la famille. Des générations plus tard, la maison de vin a été transmise à Louis-Fabrice Latour, qui continue à transmettre les valeurs de tradition et de constance d'une manière contemporaine. La grande variété des vins reflète la possession, par la famille, de plusieurs excellents sites viticoles dans la région - les 48 hectares de vignobles en Bourgogne, dont 27 sont des Grands Crus, sont rejoints par des domaines plus récents, notamment Les Pierres Dorées, en Ardèche et dans le Var. Au cours du nouveau millénaire, les caves Simmonet-Febvre à Chablis et Henry Fessy dans le Beaujolais ont également été acquises.

Le Pouilly-Fuissé provient de la région AOC du même nom en Bourgogne, qui est devenue célèbre pour ses vins blancs Chardonnay. L'équipe cultive des vignes d'un âge moyen de 30 ans sur des sols argilo-calcaires. Les raisins récoltés à la main sont transformés en moût, fermentés dans des cuves en acier inoxydable et subissent une fermentation malolactique complète, avant le début du processus de maturation de huit à dix mois. Le Pouilly-Fuissé de Louis Latour est servi de préférence avec du poisson, du fromage ou de la charcuterie.