Montagny Blanc Louis Latour

Description

- L'appellation Montagny se situe à une trentaine de kilomètres au sud de Beaune sur les collines de la partie sud de la Côte Chalonnaise. 100% blancs, les Montagny sont d'une fraîcheur typique du cépage Chardonnay. La Maison Latour n'achète que les vins des raisins d'un haut niveau de sucre naturel, ce qui indique leur maturité. Une fois acheté, ce jeune vin est élevé soigneusement par le maître de chais et soutiré pour enlever les lies juste avant la mise en bouteille. Le vin est légèrement dorée avec un nez vif aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, et une longueur en bouche très agréable.

Vinification & Elevage

- Fermentation

  Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%

- Elevage

  8 à 10 mois en cuve inox

Dégustation

- Note de dégustation

  Notre Montagny se pare d'une robe brillante de couleur jaune pâle aux reflets verts. De son nez émanent des parfums d'amande fraîche et de vanille. Sa bouche, ample et ronde, présente des notes d'abricot frais et, à nouveau, de vanille. Belle longueur.

- Accord Mets/Vins

  Asperges - galantine de lapin - truite aux amandes - fromage de brebis.

Consommation

•Potentiel de garde 4- 6 ans ans
•Température de service12-14°