



Louis Latour, 2023

Chablis La Chanfleure AC

Pays
France

Région
Bourgogne

Cépages
Chardonnay

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Caractère

Un vin blanc frais, fruité et pétillant, d'une belle couleur jaune, au bouquet élégant de poire, d'agrumes et de pêche, avec un soupçon de fruits exotiques. En bouche, il est souple et rond, et ses arômes de fruits sont soutenus par une structure harmonieuse.

Type de vin



Les fruités

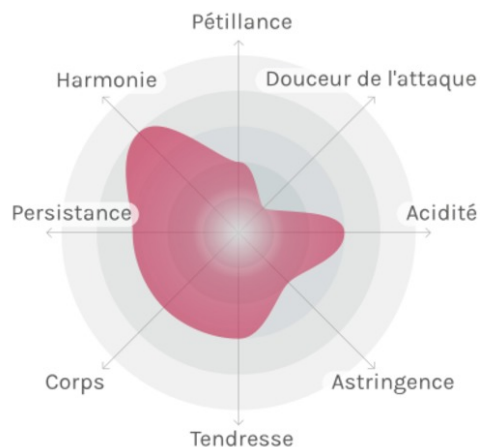


Les frais

Producteur/Marque

Louis Latour

Respect du terroir, connaissances complètes du vignoble et de la cave, ainsi qu'un minimum d'engrais chimiques pour des sols sains : c'est selon ce credo que sont exploitées les quelques cinq hectares de vignobles dans des sites de Grands Crus et de Premiers Crus de l'entreprise familiale Louis Latour à Beaune, une maison de négoce fondée en 1797. Les vins rouges captent les qualités et les arômes subtils du pinot noir; ils sont élégants et séduisent par un équilibre parfait entre fruit et tannins. Les vins blancs structurés, amples et équilibrés reflètent le terroir dans la puissance du chardonnay avec une belle fraîcheur et des arômes complexes. Un grand nombre des vins de Louis Latour séduisent par leur grand potentiel de garde.



Accords mets-vin



Poissons grillé ou rôti