



Bourgogne Chardonnay 2024

CHF 18.90 | 10 cl = CHF 2.52

Le Bourgogne Chardonnay de Louis Latour se présente dans le verre avec une couleur or pâle. Son parfum intense révèle des notes de muscat et de brioche. En bouche, il est corsé et rond avec des arômes de pêche jaune. Belle persistance.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321881
Accord mets et vins	Poisson, Charcuterie, Crustacés



Vinification

Vinification traditionnelle dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec fermentation malolactique complète. Le vieillissement se fait également dans des cuves en acier pendant 8 à 10 mois.

Terroir

Argilo-calcaire.

Histoire

Le chardonnay est un cépage originaire de Bourgogne. Il s'adapte parfaitement au terroir bourguignon : sols pauvres ou marneux calcaires, climat tempéré. Cela permet d'atteindre un taux de sucre élevé tout en conservant un équilibre entre le fruité et l'acidité.

