



## Bourgogne Chardonnay 2024

Il Bourgogne Chardonnay di Louis Latour si presenta nel bicchiere di colore oro pallido. Il suo profumo intenso rivela note di moscato e brioche. Al palato è corposo e rotondo con aromi di pesca gialla. Bella persistenza.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321881
Adatto a	Pesce, Salumi, Crostacei



### Vinificazione

Vinificazione tradizionale in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con fermentazione malolattica completa. L'affinamento avviene per 8-10 mesi sempre in serbatoi di acciaio.

### Terroir

Roccia argillosa e calcarea.

### Storia

Lo Chardonnay è un vitigno autoctono della Borgogna. Si adatta perfettamente al terroir della Borgogna: terreni poveri o marne calcaree, clima temperato. Ciò consente al contenuto zuccherino di raggiungere un livello elevato, mantenendo l'equilibrio tra frutto e acidità.

