

Pouilly-Fuissé Chardonnay



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Burgundia
APELACJA	Pouilly-Fuissé AOC
SZCZEP	Chardonnay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	James Suckling 92 pkt. , Wine Enthusiast - January 2020 - 89 pkt

Aromat:

Błyszczący jasnożółty kolor. Złożone aromaty białych kwiatów, akacji i miodu, białych owoców.

Smak:

Na podniebieniu bogate i eleganckie, z posmakiem prażonych migdałów i orzechów, delikatne kwiatowe nuty.

Potrawy:

Sery miękkie, krewetki z czosnkiem

Więcej informacji:

Wiek winorośli 30 lat. Fermentacja metodą tradycyjną w kadziach.

Maison Louis Latour



Winnica **Louis Latour** powstała w 1797r. ale jej historia zaczyna się w 1731r. gdy dziadek założyciela Denis Latour nabył działki uprawne pod winorośle w burgundzkim podregionie Côte de Beaune. Od jedenastu pokoleń winnica jest w rękach rodziny, a jej trwałość gwarantuje dziedziczenie z ojca na syna i co charakterystyczne, najczęściej noszącego imię Louis. Od 1985 r. winnica nosi nazwę Domaine Louis Latour.

Dziś obejmuje 48

hektarów winnic, w tym 27 ha Grand Cru, a to największy holding grand cru winnic w Burgundii. Uprawiane szczepy to Chardonnay i Pinot Noir.

Produkowane tu wina są unikalne i w pełni oddają charakter terroir każdej z działek.