



LOUIS LATOUR

Rully Blanc, 2019



VIGNES

Origine du vin : Négoce

SITUATION

Rully est le premier village que l'on rencontre lorsque l'on quitte la Côte d'Or en direction de la Côte Chalonnaise au sud. La qualité des vins blancs, issu de la culture du Chardonnay, associant exquise fraîcheur à belle générosité, réside dans la conjonction d'une assise marno-calcaire et d'une altitude légèrement plus élevée qu'en Côte de Beaune, allant de 230 à 300 mètres.

TERROIR

Argilo-calcaire

Cépages : Chardonnay 100% - **Age moyen des vignes:** 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Fermentation traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%.

ELEVAGE

Elevage de 8 à 10 mois en fûts de chêne -fût d'un à deux ans-

Teneur en alcool : 13.8 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

D'une robe or pâle, notre Rully blanc 2019 est intense au nez avec des notes de vanille, d'amande fraîche et de brioche. Il est ample en bouche avec un boisé fondu et une belle minéralité en finale.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

Température de service :11-13°

ACCORDS METS-VINS

Asperges - terrine de lapin - truite aux amandes - fromage de chèvre

NOTRE ENTREPRISE

Jean Latour s'installe à Aloxe-Corton où il fonde sa propre tonnellerie en 1768. La Maison Louis Latour sera créée en 1797. Négociant-éleveur dans l'âme, elle demeure indépendante et familiale, avec à sa tête Louis-Fabrice Latour, représentant la onzième génération. Le Domaine Louis Latour s'étend sur 48 ha.

Surface totale du domaine : 48,00ha

N° de FDA : 13066851990 - **Principaux marchés :** France,USA,Royaume-Uni,Canada Québec,Canada Ontario,Canada Colombie Britannique, Canada Autre état

LOUIS LATOUR
18 Rue des Tonneliers, 21200 BEAUNE
Tel. 03 80 24 81 01 - France@louislatour.com
louislatour.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.