Bourgogne Aligoté, Louis Latour



Expression authentique de l'Aligoté bourguignon, ce vin séduit par sa fraîcheur éclatante et sa pureté aromatique. Son profil vif et minéral en fait un incontournable des amateurs de vins blancs élégants et désaltérants.

Origine: Les raisins proviennent de vignobles bourguignons plantés sur des sols majoritairement calcaires, réputés pour transmettre tension et minéralité aux vins. Le climat semi-continental de la Bourgogne favorise une maturation progressive permettant de préserver la fraîcheur naturelle du cépage.

Encépagement: Aligoté

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main puis pressés délicatement afin de préserver leur fraîcheur aromatique. La fermentation se déroule en cuves inox thermorégulées avec fermentation malolactique complète. Le vin est ensuite élevé entre 8 et 10 mois sur cuve inox afin de conserver toute la pureté du fruit et l'expression minérale du terroir.

Dégustation: La robe arbore une belle couleur jaune pâle aux reflets verts. Le nez révèle des notes de citron frais, de coing et d'amande fraîche. En bouche, l'attaque est vive et équilibrée, portée par des arômes d'agrumes et une texture souple qui mène vers une finale droite, saline et minérale.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait à l'apéritif, avec des huîtres de Zélande, des croquettes aux crevettes grises, un ceviche de poisson blanc ou des moules marinières. Il accompagne également très bien une planche de charcuterie fine, une salade de chèvre frais ou des asperges à la flamande.