

## Mercurey



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	15.00 st.C
<b>REGION</b>	Burgundia
<b>APELACJA</b>	Mercurey AOC
<b>SZCZEP</b>	Pinot Noir
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	Wine Spectator 90pkt.

### Aromat:

Jasna rubinowa barwa. Kwiatowe aromaty z nutami róż, czarnej porzeczki, wiśni i goździków.

### Smak:

Na podniebieniu świeże, z posmakiem truskawek i czarnej porzeczki.

### Potrawy:

Sezonowana pierś kaczki,, pasztety

### Więcej informacji:

Wiek winorośli: 25 lat. Fermentacja w otwartych kadziach.

# Maison Louis Latour



**Maison Louis Latour** to jedna z najbardziej prestiżowych i najdłużej działających rodzinnych firm winiarskich Burgundii. Jej historia sięga 1797 roku, choć korzenie rodziny Latour w regionie Aloxe-Corton sięgają XVIII wieku. Od ponad 200 lat dom pozostaje niezależny i zarządzany przez kolejne pokolenia tej samej rodziny, będąc symbolem burgundzkiej tradycji, jakości i długofalowej wizji.

Posiadłość obejmuje około 50 hektarów winnic, w tym największą kolekcję parceli Grand Cru w Côte d'Or. W portfolio znajdują się legendarne apelacje, takie jak Corton-Charlemagne, Corton, Chambertin, Romanée-Saint-Vivant czy Chevalier-Montrachet. Równolegle Maison Louis Latour działa jako négociant-éleveur, współpracując z najlepszymi producentami Burgundii i oferując szeroką gamę win od regionalnych po najbardziej prestiżowe crus.

Wyjątkowym elementem filozofii producenta jest własna bednarnia, która od pokoleń wytwarza dębowe beczki wykorzystywane do dojrzewania win. Dzięki pełnej kontroli nad procesem produkcji oraz szacunkowi dla terroir, wina Louis Latour wyróżniają się elegancją, precyzją i doskonałą zdolnością dojrzewania.

Dziś Maison Louis Latour jest uznawana za jednego z najważniejszych ambasadatorów Burgundii na świecie, łącząc wielowiekowe dziedzictwo z nowoczesnym podejściem do jakości i zrównoważonej uprawy winorośli.