

Pouilly-Fuissé



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:

Krewetki z czosnkiem, sery miękkie

Więcej informacji:

Wiek winorośli 30 lat. Fermentacja metodą tradycyjną w 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.