



Louis Latour Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2017

Louis Latour
Borgonha / França
www.louislatour.com

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1797, a Louis Latour é uma empresa familiar com longa história, que construiu sua reputação com base no equilíbrio entre tradição e inovação e se tornou reconhecida internacionalmente pela qualidade dos seus brancos e tintos.

A família Latour se dedica à viticultura desde o século XVIII (mesmo antes da fundação da vinícola) e vem construindo, geração após geração, um *Domaine* singular na Borgonha com cerca de 50 hectares. O *Domaine Louis Latour* é proprietário da maior extensão de vinhedos Grand Cru da Cote d'Or, com um total de quase 29 hectares.

Todas as uvas dos vinhedos próprios do *Domaine Louis Latour* são vinificadas na histórica *cuvierie* construída em 1834 no Château Corton Grancey, em Aloxe-Corton, a primeira adega planejada construída na França e a mais antiga ainda em operação.

Em 1997 a vinícola celebrou seu bicentenário e foi admitida no exclusivo "Club Hénokiens", restrito apenas a empresas líderes em seus segmentos de mercado, que permaneçam familiares, tenham uma história de ao menos 200 anos e ainda possuam o nome de seu fundador. Só existem, aproximadamente, 40 dessas empresas no mundo!

SOBRE O VINHO:

A vila de Lugny está localizada no sul da região de Mâcon. Seus brancos têm alta reputação e ajudaram a tornar a zona de Mâcon famosa. É sabido que a vila de Lugny, com seus solos calcários e clima ameno, produz os vinhos brancos mais cobiçados da região. O vinhedo «Les Genièvres» é um dos melhores de Lugny. Maison Louis Latour seleciona as melhores uvas dessa vila que, graças ao seu terroir, foi a única plantada com Chardonnay há 30 anos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Chardonnay; vinhas com idade média de 30 anos.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável e com controle de temperatura; maloláctica total.

Amadurecimento: 10 meses *sur-lie* (sobre as borras) em tanques de aço inoxidável e sob temperatura controlada.

Gradação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo palha brilhante com reflexos esverdeados.

Aroma: delicado e límpido, lembrando frutas cítricas e amarelas, como abacaxi, ameixa, pêssego e damasco, nuances perfumadas de flores e um toque mineral.

Sabor: na boca tem sabores francos de frutas cítricas, médio corpo, delicioso frescor e final com boa persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Carnes brancas, peixes, frutos do mar e particularmente bem queijos suaves de massa mole. Servir a 10-12°C.

PREMIAÇÕES:

- 2014: Prata no International Wine Challenge 2016

- 2013: JS90

