



Louis Latour Bourgogne Chardonnay 2018

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 Chardonnay é uma variedade de uva nativa da Borgonha e combina perfeitamente com o terroir da região: solos pobres de margas calcárias, exposição perfeita e clima temperado. Como resultado, um equilíbrio de fruta e acidez. Aqui temos um autêntico Borgonha branco, com consistência e finesse.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

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

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: 0,6 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo brilhante com reflexos esverdeados.

Aroma: delicado e franco, lembrando flores brancas, ervas, frutas cítricas frescas, maçã, pêra e um toque mineral.

Sabor: na boca tem sabores límpidos de fruta branca e cítrica, frescor vibrante, uma nuance amendoada e final com ótima persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

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

PREMIAÇÕES:

- 2014: Decanter Recommended
- 2010: Bronze no International Wine Challenge 2012
- 2009: Prata no International Wine Challenge 2011

