



## Louis Latour Pouilly-Fuissé 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 *cuvée* 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:

Pouilly-Fuissé é o nome da zona que produz os melhores Chardonnay da sub-região de Mâconnais. Os vinhedos que produzem este vinho localizam-se onde solos ricos em pedra calcária se encontram com solos de argila, formando uma linda paisagem e um *terroir* único.

### 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:** 8-10 meses *sur-lie* (sobre as borras) em tanques de aço inoxidável e sob temperatura controlada.

**Graduação alcoólica:** ~13,0%

**Acidez:** \_\_ g/l. (pH \_\_)

**Açúcar Residual:** \_\_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo claro brilhante e com reflexos ligeiramente dourados.

**Aroma:** muito puro e lembrando flores brancas, como acácia, notas de frutas cítricas, como limão, complementadas por manga, pêssego, mel, toques minerais e de clorofila.

**Sabor:** na boca é intenso, estruturado, com refrescante acidez, notas de frutas cítricas, marzipã, avelã, nuances minerais e uma bela persistência final.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Carnes brancas, peixes, frutos do mar e particularmente bem queijos suaves de massa mole. Servir a 08-10°C.

### **PREMIAÇÕES:**

- 2017: James Suckling 89
- 2016: James Suckling 92
- 2015: James Suckling 91

