



DOMAINE
VINCENT LATOUR

Fiche Technique

MEURSAULT « Les Pellans »

CEPAGE : Chardonnay

SUPERFICIE : 0.18 hectare

SOL : Argilo-calcaire

PLANTATION : de 1969

TAILLE : 90 % DE GUYOT

MODE CULTURAL : Mécanique – lutte raisonnée –effeuillage

VENDANGES MANUELLES

Mode de vinification et d'élevage

Pressurage en vendange légèrement foulée

Fermentation en fût (1 et 2 vins)

Elevage sur lies fines pendant 12 mois et 4 à 6 mois en cuve

Pas de batonnage

Dégustation

Robe : brillante aux reflets paille très clairs

Nez : fleurs blanches avec une note de miel, fruit blanc confits poire et abricot

Bouche : Dense, riche et généreux