



## Louis Latour Bourgogne Chardonnay 2016

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:

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:** 8-10 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 límpido, lembrando flores brancas, frutas cítricas frescas, maçã e um toque mineral.

**Sabor:** na boca tem sabores puros de fruta 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

