LOUIS LATOUR 2025 MEURSAULT AC 13.5° 75CL



75cl

Fabricant
Louis Latour

Titre alcoométrique
13.5 %

Cépage
Chardonnay

Processus de fabrication
Les raisins de chardonnay, vendangés à la main, sont fermentés de manière traditionnelle en fûts de chêne et effectuent une fermentation malolactique complète. Le vin est ensuite élevé 8 à 10 mois en fûts de chêne français moyennement chauffés, issus de la tonnellerie de la maison, dont 15 % de fûts neufs.

Température de dégustation
12 °C - 14 °C

A boire jusqu'au
2031

79.00
(y compris la TVA)