



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU BLANC 2003

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Meursault
- APPELLATION Meursault Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 50% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Situé juste au sud de Volnay et de Pommard dans la Côte de Beaune, Meursault est la plus vaste commune de vins blancs dans le sud de la Côte-d'Or. L'excellente qualité des Premiers Crus compense le fait que cette appellation ne possède pas de Grands Crus. Meursault vient de « Marsault », une variété de saules robustes à feuilles larges appréciés pour leur écorce riche en tannin et leur bois résistant aux intempéries. Notre Meursault 1er Cru est élevé dans les fûts fabriqués par la tonnellerie Louis Latour, ce qui aide le vin à exprimer sa richesse et son opulence.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin d'une robe jaune aux reflets d'or, dévoile au nez des arômes de fruits confits. Une fois en bouche, on peut admirer son caractère ample et généreux; sa rondeur et sa richesse tapissent le palais tout en exprimant une longue persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Poulet à la crème - poisson - crustacés - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

