



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT 1ER CRU BLANC 2004

- 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 or vive vous surprendra par ses fines notes beurrées agrémentées de celles de noisettes fraîches. Une fois en bouche on peut admirer son caractère ample et généreux accompagné de saveurs de fruits à chair blanche et d'agrumes en finale. Une belle harmonie du bouquet en passant par le palais. Permettez une évolution d'au moins deux ans pour déguster de façon optimale.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Poulet à la crème - poisson - crustacés - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

