



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "CHÂTEAU DE BLAGNY" 2014

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

La vigne

- AGE MOYEN 30 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, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Située au sud de Volnay et de Pommard dans la Côte de Beaune, Meursault est la plus vaste commune dédiée à la production de vins blancs en Côte-d'Or. L'excellente qualité des Premiers Crus compense le fait que cette appellation ne possède pas de Grands Crus. Exclusivité de la Maison Louis Latour, les vignes du Château de Blagny se situent sur le haut de la colline qui surplombe Meursault et Puligny-Montrachet. Ce climat se caractérise par sa fraîcheur, son élégance, et son excellente aptitude au vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2014 dévoile une jolie robe jaune pâle. Le nez est un concentré de gourmandise : des notes de beurre frais, de vanille, d'amande et de noisette fraîche. La bouche est ronde et ample et souligne des arômes floraux et briochés. Belle minéralité sur la finale.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Langoustine - saumon à l'oseille - poêlée de girolles - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

- Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2014 - Vins & Gastronomie - Avril 2018 - "Notes gourmandes"
- Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2014 - Guide Hachette des Vins 2018
- Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2014 - Vins et Gastronomie - Mai 2017 - "Coup de Coeur"
- Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - Septembre 2016 - 15/20
- Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2014 - Guide des RVF 2017-16/20

