



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT 1ER CRU "GENEVRIÈRES" 2006

- 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 Pommard dans la Côte de Beaune, Meursault est la plus vaste commune de vins blancs dans le sud de la Côte-d'Or. La parfaite exposition sud-est ainsi que les sols pierreux et caillouteux contribuent à la remarquable finesse des vins de Meursault. "Genevrières" vient de « genévrier », arbuste aux aiguilles piquantes et à baies violettes se plaisant sur les terres calcaires de Bourgogne. De nombreux genévriers furent remplacés par la vigne comme le rappelle un certain nombre de noms de climats. Le Meursault 1er Cru « Genevrières » est un excellent exemple de grand Chardonnay de Bourgogne.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le nez présente des arômes type noyau d'abricot accompagnés par de subtiles notes de vanille. Vin ample, le Meursault 1er Cru « Genevrières » 2006 offre une fin de bouche minérale. A déguster d'ici 2011. Dégusté en novembre 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Poulet à la crème - raie au beurre noir - risotto aux truffes blanches - Epouisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

