



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "PORUZOTS" 2006

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Meursault Premier Cru
- VILLAGE Meursault
- 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. L'exposition sud et la composition marno-calcaire du sol de ce vignoble contribuent à l'excellente maturité des raisins. « Poruzots » est le diminutif de Porroux signifiant « lieu pierreux » ce qui représente bien le type de sol de ce climat. Le vin possède un riche bouquet, gras, élégant, la bouche est d'une plénitude fruitée et reste très persistante.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Meursault 1er Cru "Poruzots" 2006 présente beaucoup de finesse et de puissance. Le nez dévoile de subtils arômes de fruits jaunes, accompagnés de notes de noisette et de beurre frais. Vin franc, complet, d'un parfait équilibre et très long en bouche. Le laisser en cave au moins quelques années afin de lui permettre de s'ouvrir et de dévoiler tous ses arômes.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Poulet à la crème - raie au beurre noir - risotto aux truffes blanches - Epouisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

- Meursault 1er Cru "Poruzots" 2006 - Revue du Vin de France - Meilleurs vins de France 2009 - 14/20
- Meursault 1er Cru "Poruzots" 2006 - Guide Bettane & Desseauve 2009 - 16/20

