



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BLAGNY 1^{ER} CRU "SOUS LE DOS D'ÂNE" 2023

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Meursault
- APPELLATION Blagny Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45hl/ha
- VENDANGE Manuelles

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 1/3 neuf.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne.

Description

Les vignes autour du Hameau de Blagny se répartissent entre les communes de Meursault et de Puligny-Montrachet. L'appellation Blagny 1er Cru compte 7 climats classés en 1er Cru, soit 44 hectares exclusivement en vin rouge dont 23 situés sur la commune de Meursault et 21 sur la commune de Puligny-Montrachet. L'appellation Blagny 1er Cru "Sous le Dos d'Âne" s'étend sur une superficie d'environ 5 hectares. Les vins du lieu-dit de Blagny, en raison de leur sous-sol et de leur exposition, sont souvent réputés pour être fruités, charpentés et tanniques.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Blagny 1er Cru 'Sous le Dos d'Âne' 2023 a une robe aux reflets rubis. On retrouve des notes de sous bois et de cassis au nez. La bouche est ronde et fraîche, sur des arômes de fruits rouges, cerise et kirsch, puis la réglisse. Les tanins sont fins et élégants.
- ACCORD METS/VINS Côte de bœuf aux giroles, gibiers, fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-14°

