



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "CHÂTEAU DE BLAGNY" 2004

- 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 Le Meursault 1er Cru « Château de Blagny » 2004 présente une couleur limpide avec de légers reflets verts. Il nous éblouit avec ses notes élégantes de beurre, de noisettes fraîches et son merveilleux équilibre. En bouche, ce vin corsé possède des saveurs généreuses de fruits blancs, et une finale avec des arômes complexes d'agrumes. On retrouve une grande harmonie entre les arômes au nez et en bouche. Pour procurer un maximum de plaisir, ce vin doit vieillir au moins deux ans en cave.
- 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" 2004 - L'Epicurien - Guide 2008 - "Superbe"
Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2004 - Guide Gilbert et Caillard 2009 - "Un beau Meursault"
Meursault 1er Cru « Château de Blagny » 2004 - Revue du Vin de France - Meilleurs vins de France 2008 - 14.5/20

