



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "CHÂTEAU DE BLAGNY" 2006

- 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

Situé 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 Fidèle à son appellation, le Meursault 1er Cru « Château de Blagny » montre un bel équilibre avec des notes minérales et une bonne fraîcheur en bouche.
- 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" 2006 - Vins & Gastronomie Mars/Avril 2014 - **
- Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2006 - Magazine Gault&Millau - Juin 2011 - "Élégante minéralité"
- Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2006 - Magazine L'Epicurien - Janvier 2011 - 19/20
- Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2006 - Guide Gilbert & Gaillard 2012 - 91/100

