



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "GOUTTE D'OR" 2023

- 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 Pommard dans la Côte de Beaune, Meursault est la plus vaste commune de vins blancs dans le sud de la Côte-d'Or. Le Meursault « Goutte d'Or » est le premier 1er Cru que l'on trouve lorsque l'on quitte le village en direction de Puligny-Montrachet. Cette parcelle aurait été appelée ainsi à cause des nombreux silex la composant, silex à la forme et à la couleur de "gouttes d'or". Ce vin correspond exactement à ce que l'on peut attendre d'un vin de Meursault. Puissant au nez, riche en bouche, le Meursault "Goutte d'Or" était le vin préféré de Thomas Jefferson.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Meursault 1er Cru « Goutte d'Or » 2023 d'une robe jaune pâle brillante, dévoile un nez très expressif, avec des arômes d'amandes, des notes de grillé et de miel d'acacia. La bouche est ample et ronde, avec une belle fraîcheur, sur des notes de pâte d'amande et de vanille.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Bouchée à la reine - quasi de veau - brochet - morilles - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

