



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT 1ER CRU "GOUTTE D'OR" 2024

- **RÉGION** Côte de Beaune
- **VILLAGE** Meursault

- **APPELLATION** Meursault Premier Cru
- **CÉPAGE** Chardonnay



### La vigne

- **ÂGE MOYEN** 35 ans
- **SOUSS-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, chauffe 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** Ce Meursault dévoile une robe or clair et un nez d'acacia légèrement miellé, puis une bouche généreuse aux accents de pâte d'amande et de miel, avec une belle tenue en finale.
- **POTENTIEL DE GARDE** 5-7 ans
- **ACCORD METS/VINS** Bouchée à la reine - quasi de veau - brochet - morilles - fromage
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 12-14°