



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "PERRIÈRES" 2004

- 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. L'excellente qualité des 1ers Crus compense le fait que cette appellation ne possède pas de Grands Crus. Le vignoble des « Perrières » est implanté sur des sols peu profonds et caillouteux comme beaucoup des terroirs environnants et produit incontestablement certains des meilleurs vins de ce village.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Avec sa robe couleur or et ses arômes flatteurs de beurre et de noix fraîche, le Meursault « Perrière » 2004 est très bien équilibré et charmera le dégustateur. Très frais en bouche, il est ample et a beaucoup de corps. Des saveurs de fruits à chair blanche telles que la poire et la pomme laissent peu à peu place à des parfums d'agrumes. L'harmonie entre les arômes du bouquet et les saveurs en bouche est parfaite. Vin à déguster dès à présent ou dans les trois prochaines années. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 6-8 ans
- ACCORD METS/VINS Poulet à la crème - raie au beurre noir - risotto aux truffes blanches - Epoisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

