



# 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°

