



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "PERRIÈRES" 2023

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Meursault
- APPELLATION Meursault Premier Cru
- 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 Notre Meursault 1er Cru « Perrières » 2023 dévoile une jolie robe jaune pâle brillante. Le nez est complexe et révèle des notes complexes de pêche jaune et de miel. La bouche est ample et généreuse, avec des touches d'amandes. Beaucoup de caudalies et de persistance en finale.
- 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°

