



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT 1ER CRU "CHARMES" 2003

- 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 de 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 Premiers Crus compense le fait que cette appellation ne possède pas de Grands Crus. Le vignoble Meursault « Charmes » est situé juste au sud du village et est reconnu pour être l'un des climats produisant les vins les plus fins de l'appellation. Le sol minéral et bien drainé convient parfaitement au Chardonnay et les vins sont opulents, aux arômes de pêches mûres, de pommes et de noisettes. Le nom « Charmes » indique que cette parcelle était avant un plateau pauvre en végétations ou un terrain en friche.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce premier cru blanc d'une belle robe claire et brillante offre des reflets or pâle et dispose d'un bouquet bien prononcé aux arômes boisés, de citron et de noisettes. En bouche c'est un vin puissant et rond, d'une structure généreuse. D'une belle harmonie ses arômes nous rappellent le sous-bois et la vanille. Un vin à boire dès maintenant ou après une bonne période de garde, étant donné son potentiel.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Bouchée à la reine - quasi de veau - brochet - morilles - fromage.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Meursault 1er Cru "Charmes" 2003 - Guide Parker des Vins de France

