



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "GENEVRIÈRES" 2010

- 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. La parfaite exposition sud-est ainsi que les sols pierreux et caillouteux contribuent à la remarquable finesse des vins de Meursault. "Genevrières" vient de « genévrier », arbuste aux aiguilles piquantes et à baies violettes se plaisant sur les terres calcaires de Bourgogne. De nombreux genévriers furent remplacés par la vigne comme le rappelle un certain nombre de noms de climats. Le Meursault 1er Cru « Genevrières » est un excellent exemple de grand Chardonnay de Bourgogne.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur jaune pâle, le Meursault 1er Cru « Genevrières » 2010 a un nez généreux aux arômes de mirabelle, de clou de girofle et d'amande, soutenus par une bonne acidité. Vin rond, mais encore tendu, avec un boisé bien présent.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Poulet à la crème - raie au beurre noir - risotto aux truffes blanches - Epouisses
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

