



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "PORUZOTS" 2017

- 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. L'exposition sud et la composition marno-calcaire du sol de ce vignoble contribuent à l'excellente maturité des raisins. « Poruzots » est le diminutif de Porroux signifiant « lieu pierreux » ce qui représente bien le type de sol de ce climat. Le vin possède un riche bouquet, gras, élégant, la bouche est d'une plénitude fruitée et reste très persistante.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Meursault 1er Cru "Poruzots" présente une robe jaune vive et pâle. Le nez dévoile des arômes complexes de silex, d'amande grillée et de poivre. La bouche ample et fraîche, s'ouvre avec des notes d'agrumes et empyreumatiques. Belle longueur.
- 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°

