



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT BLANC

2012

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Meursault
- VILLAGE Meursault
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 15% 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. Meursault vient de « Marsault », une variété de saules robustes à feuilles larges appréciés pour leur écorce riche en tannin et leur bois résistant aux intempéries. La parfaite exposition sud-est ainsi que les sols caillouteux et marneux contribuent à la remarquable finesse des vins de Meursault. Les Meursault typiques ont tendance à être très puissants et sont souvent plus rapidement prêts à boire que les vins de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Meursault blanc 2012 possède un nez franc et frais, mêlant les arômes de citron et de miel d'acacia. Belle finesse avec une jolie touche vanillée en fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Avocat sauce cocktail - bar grillé - blanquette de veau - Beaufort
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Meursault blanc 2012 - Magazine Le Point - Septembre 2015 - 15/20

