



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT ROUGE

2009

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Meursault
- VILLAGE Meursault
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée moyenne

### *Description*

Située juste au sud de Volnay et Pommard dans la Côte de Beaune, cette vaste appellation est plus généralement connue pour la réputation de ses vins blancs exceptionnels, mais elle produit également des vins rouges d'un grand caractère. Assez clair en couleur, le nez est typique du Pinot Noir, riche d'arômes de fruits rouges et de fleurs, la fin de bouche est longue.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur rouge rubis profonde, le Meursault rouge 2009 a un nez puissant et complexe aux arômes de mûre, de bois de cassis et de pâte d'amande. Vin riche et très structuré aux tanins bien présents. Bel équilibre et bonne longueur en bouche. A consommer dans 2 ans pour l'apprécier au mieux. Dégusté en juillet 2011.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Canard rôti - coq au vin - boeuf bourguignon - Fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

