



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT ROUGE

2011

- 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 Le Meursault rouge 2011 se pare d'une jolie robe rubis. Le nez délicat offre des arômes de poivre et de fruits rouges et une légère touche boisée. Vin rond et ample en bouche avec des notes de réglisse et une belle finale boisée.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Canard rôti - coq au vin - boeuf bourguignon - Fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

