



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "CUVÉE LOPPIN" - HOSPICES DE BEAUNE 2023

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

La vigne

- 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.
- FÛTS Fûts des Hospices de Beaune.

Description

La famille Loppin, dont plusieurs membres ont au cours du temps fait des donations à l'Hôtel-Dieu ainsi qu'à l'Hospice de la Charité, s'inscrit très tôt dans l'histoire des Hospices de Beaune. En 1656, Jehan Loppin, Archidiacre, reçut la Reine Christine de Suède sur le parvis de la Collégiale Notre-Dame de Beaune. Deux années plus tard, il prononça une harangue en présence de la Reine Mère Anne d'Autriche et de son fils, le Roi Louis XIV. Le livre de la Confrérie du Saint-Esprit, à l'Hôtel-Dieu, garde un souvenir de cette visite.

La moitié de cette Cuvée provient du Premier Cru Les Cras, et l'autre d'un vignoble village, Les Criots. La quantité de vin disponible sera limitée pendant plusieurs années, à la suite d'un récent arrachage de vignes des Criots.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Avec sa robe or jaune pâle brillante, ce Meursault 1er Cru "Cuvée Loppin" 2023 des Hospices de Beaune dévoile un nez complexe de vanille, de pâte d'amande et de fleurs de tilleul. La bouche est ample et fraîche, sur des notes empyreumatiques. Belle longueur et finale saline.
- 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°

