



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT 1ER CRU "PERRIÈRES" 2003

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Meursault Premier Cru
- VILLAGE Meursault
- 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 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 1ers Crus compense le fait que cette appellation ne possède pas de Grands Crus. Le vignoble des « Perrières » est implanté sur des sols peu profonds et caillouteux comme beaucoup des terroirs environnants et produit incontestablement certains des meilleurs vins de ce village.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le nez est remarquablement complexe et aromatique et nécessite plus de temps que les autres vins de Meursault pour s'ouvrir. La bouche est opulente et riche avec des arômes de pêche et des notes de noisettes, ainsi qu'une bonne persistance.
- 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°

