



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "PORUZOTS" 2014

- 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 de 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 Premiers Crus compense le fait que cette appellation ne possède pas de Grands Crus. L'exposition sud et la composition marno-calcaire du sol de ce vignoble contribuent à l'excellente maturité des raisins. « Poruzots » est le diminutif de Porroux signifiant « lieu pierreux » ce qui représente bien le type de sol de ce climat. Le vin possède un riche bouquet, gras, élégant, la bouche est d'une plénitude fruitée et reste très persistante.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Meursault 1er Cru « Poruzots » 2014 dévoile un nez complexe avec des notes de fleurs blanches, de pâte d'amande et de citron confit. Ample en bouche et d'une belle longueur, il révèle des notes de brioche avec une jolie vivacité en finale.
- 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°

