



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT BLANC 2005

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

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 15% 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. Meursault vient de « Marsault », une variété de saules robustes à feuilles larges appréciés pour leur écorce riche en tannin et leur bois résistant aux intempéries. La parfaite exposition sud-est ainsi que les sols caillouteux et marneux contribuent à la remarquable finesse des vins de Meursault. Les Meursault typiques ont tendance à être très puissants et sont souvent plus rapidement prêts à boire que les vins de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'un grand potentiel, ce vin est vif et franc. Il vous charmera par ses arômes d'agrumes rappelant les parfums citronnés de l'été, auxquels s'ajoutent de légères notes de sous bois et d'herbe fraîchement coupée. Le Meursault 2005 s'ouvrira petit à petit et sera parfait à déguster d'ici deux à trois ans. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Avocat sauce cocktail - bar grillé - blanquette de veau - Beaufort
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

