



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT BLANC

2009

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Meursault

- APPELLATION 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 Le Meursault 2009 possède une jolie robe jaune pâle. Son nez est franc et frais avec des notes florales et d'amande. La bouche est ample avec une légère vivacité en finale, type agrumes. Bel équilibre.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Avocat sauce cocktail - bar grillé - blanquette de veau - Beaufort
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

