



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT 1ER CRU "CHARMES" 2014

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Meursault
- APPELLATION Meursault Premier Cru
- 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. Le vignoble Meursault « Charmes » est situé juste au sud du village et est reconnu pour être l'un des climats produisant les vins les plus fins de l'appellation. Le sol minéral et bien drainé convient parfaitement au Chardonnay et les vins sont opulents, aux arômes de pêches mûres, de pommes et de noisettes. Le nom « Charmes » indique que cette parcelle était avant un plateau pauvre en végétations ou un terrain en friche.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Meursault 1er Cru "Charmes" 2014 offre une jolie robe jaune pâle. Le nez est intense avec des notes de pêche jaune et de pain brioché. La bouche est ample et offre des arômes d'amande, de pain grillé et d'ananas. Très belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Bouchée à la reine - quasi de veau - brochet - morilles - fromage.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Meursault 1er Cru "Charmes" 2014 - Guide RVF 2017 - Coup de coeur 17/20

