Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault 1er Cru "Château de Blagny"
2001

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Meursault
- **Appellation** Meursault Premier Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 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, 35% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Située au sud de Volnay et de Pommard dans la Côte de Beaune, Meursault est la plus vaste commune dédiée à la production de vins blancs en Côte-d'Or. L'excellente qualité des Premiers Crus compense le fait que cette appellation ne possède pas de Grands Crus. Exclusivité de la Maison Louis Latour, les vignes du Château de Blagny se situent sur le haut de la colline qui surplombe Meursault et Puligny-Montrachet. Ce climat se caractérise par sa fraîcheur, son élégance, et son excellente aptitude au vieillissement.

Dégustation

- **Note de dégustation** Robe or vert brillante. Arômes végétales de tilleul et de verveine. Moelleux et équilibré, d'une grand structure en bouche. A conserver 7/8 ans. Dégusté en janvier 2003.
- **Potentiel de garde** 6-8 ans
- **Accord Mets/Vins** Langoustine - saumon à l'oseille - poêlée de girolles - fromage
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2001 - Guide Parker des Vins de France - 88/100