



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "CHÂTEAU DE BLAGNY" 2007

- 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, chauffé 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 D'une couleur or pâle, le Meursault 1er Cru « Château de Blagny » 2007 présente un nez très frais d'amande avec des notes grillées. Vin ample, des arômes de vanille accompagnent en bouche les arômes d'amande avec une subtile touche de sève. Belle persistance et finale minérale. Dégusté en février 2018.
- 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" 2007 - Guide Bettane et Desseauve 2010 - 16/20
Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2007 - Revue du Vin de France - juin 2008 - "Fûts de chêne maison"

