



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "CHÂTEAU DE BLAGNY" 2010

- 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 robe or pâle, le Meursault 1er Cru « Château de Blagny » 2010 dévoile un nez puissant, franc, avec des notes d'agrumes et grillées. Il offre une belle longueur avec une finale minérale.
- 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" 2010 - Magazine du Vin, Lafont Presse - Septembre 2015 - 94/100
Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2010 - Gault & Millau - 18/20
Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2010 - Guide Bettane & Desseauve 2013 - 16/20

