Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault 1er Cru "Château de Blagny"
2017

- **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** Avec sa robe jaune pâle, notre Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2017 révèle un bouquet aux arômes intenses de fruits exotiques et de pêche. La bouche est riche et expressive avec des notes de fruits charnus.
- **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" 2017 - Le Grand Tasting Bettane + Desseauve - 16/20

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2017 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 16/20

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2017 - Les Echos Week-end - Décembre 2019 - "Savoureux"