Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault 1er Cru "Genevrières"
2011

- **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, chauffe moyenne

Description

Situé juste au sud de Volnay et Pommard dans la Côte de Beaune, Meursault est la plus vaste commune de vins blancs dans le sud de la Côte-d'Or. La parfaite exposition sud-est ainsi que les sols pierreux et caillouteux contribuent à la remarquable finesse des vins de Meursault. "Genevrières" vient de « genévrier », arbuste aux aiguilles piquantes et à baies violettes se plaisant sur les terres calcaires de Bourgogne. De nombreux genévriers furent remplacés par la vigne comme le rappelle un certain nombre de noms de climats. Le Meursault 1er Cru « Genevrières » est un excellent exemple de grand Chardonnay de Bourgogne.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une couleur jaune pâle, le Meursault Genévrières 2011 a un nez expressif, aux aromes de fleurs blanches et de citron confit. En bouche, suave et minéral sont les maitres mots. C'est un vin qui allie fraicheur et élégance.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Poulet à la crème - raie au beurre noir - risotto aux truffes blanches - Epoisses
- **Température de service** 12-14°