



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT 1ER CRU "GENEVRIÈRES" 2014

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Meursault Premier Cru
- VILLAGE Meursault
- 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, chauffé 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 Notre Meursault Premier Cru « Genevrières » 2014 se pare d'une robe jaune pâle. Le nez est intense, vanillé avec des notes de mirabelle. La bouche est ample et généreuse, les arômes de vanille s'affirment et des notes d'agrumes apparaissent. Un léger boisé et une très belle longueur.
- 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°

### *Revue de Presse*

Meursault 1er Cru "Genevrières" 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 14,5/20

