Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault 1er Cru "Goutte d'Or"
2004

- **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. Le Meursault « Goutte d'Or » est le premier 1er Cru que l'on trouve lorsque l'on quitte le village en direction de Puligny-Montrachet. Cette parcelle aurait été appelée ainsi à cause des nombreux silex la composant, silex à la forme et à la couleur de "gouttes d'or". Ce vin correspond exactement à ce que l'on peut attendre d'un vin de Meursault. Puissant au nez, riche en bouche, le Meursault "Goutte d'Or" était le vin préféré de Thomas Jefferson.

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce vin enchanteur met en avant sa robe or légère. Des notes de noisette grillée, de miel et de fruits secs (figues, dates) sont mises en avant. En bouche, le Meursault « Goutte d'Or » 2004 est rond et d'une belle longueur avec notamment de délicieux arômes de fruits caramélisés. A garder quelques années en cave.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Bouchée à la reine - quasi de veau - brochet - morilles - fromage
- **Température de service** 12-14°