



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT ROUGE

2010

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Meursault
- VILLAGE Meursault
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Marne et calcaire.
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée moyenne

Description

Située juste au sud de Volnay et Pommard dans la Côte de Beaune, cette vaste appellation est plus généralement connue pour la réputation de ses vins blancs exceptionnels, mais elle produit également des vins rouges d'un grand caractère. Assez clair en couleur, le nez est typique du Pinot Noir, riche d'arômes de fruits rouges et de fleurs, la fin de bouche est longue.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe rouge sombre, le Meursault rouge 2010 dévoile un nez complexe : fruité (cassis), fumé voire grillé avec en fond des notes de réglisse. En bouche, il est riche, charpenté et charnu. Très bonne tenue en bouche. (Dégusté en novembre 2011)
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Canard rôti - coq au vin - boeuf bourguignon - Fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

