



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BLAGNY 1ER CRU "SOUS LE DOS D'ANE" 2021

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Meursault
- APPELLATION Blagny Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45hl/ha
- VENDANGE Manuelles

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 1/3 neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Les vignes autour du Hameau de Blagny se répartissent entre les communes de Meursault et de Puligny-Montrachet. L'appellation Blagny 1er Cru compte 7 climats classés en 1er Cru, soit 44 hectares exclusivement en vin rouge dont 23 situés sur la commune de Meursault et 21 sur la commune de Puligny-Montrachet. L'appellation Blagny 1er Cru "Sous le Dos d'Ane" s'étend sur une superficie d'environ 5 hectares. Les vins du lieu-dit de Blagny, en raison de leur sous-sol et de leur exposition, sont souvent réputés pour être fruités, charpentés et tanniques.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Blagny 1er Cru "Sous le Dos d'Ane" 2021 dévoile une robe rubis brillante. Son nez offre des notes de sous-bois et de cassis. Sa bouche est ronde et présente des arômes de cassis à nouveau puis de réglisse. Ses tanins sont soyeux. Le tout est élégant.
- ACCORD METS/VINS Côte de bœuf aux giroles, gibiers, fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-14°

