Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Blagny 1er Cru "Sous le Dos d'Ane"
2022

- **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** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 1/3 neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe 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'Âne" 2022 présente une robe sombre à reflets de couleur grenat. Son nez dévoile des notes de cassis, de sous-bois et de réglisse tandis que sa bouche, ample, révèle des arômes de café grillé et de cassis. Ce vin offfre des tanins veloutés et une très belle longueur.
- **Accord Mets/Vins** Côte de bœuf aux girolles, gibiers, fromages affinés
- **Température de service** 11-14°

Revue de Presse

Blagny 1er Cru "Sous le Dos d'Ane" 2022 - Bettane + Desseauve 2025 - 94/100