Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Meursault 1er Cru "Charmes"

## 1998

- **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 de Pommard dans la Côte de Beaune, Meursault est la plus vaste commune de vins blancs dans le sud de la Côte-d'Or. L'excellente qualité des Premiers Crus compense le fait que cette appellation ne possède pas de Grands Crus. Le vignoble Meursault « Charmes » est situé juste au sud du village et est reconnu pour être l'un des climats produisant les vins les plus fins de l'appellation. Le sol minéral et bien drainé convient parfaitement au Chardonnay et les vins sont opulents, aux arômes de pêches mûres, de pommes et de noisettes. Le nom « Charmes » indique que cette parcelle était avant un plateau pauvre en végétations ou un terrain en friche.

## *Dégustation*

- **Note de dégustation** Nez intense et riche aux arômes de poires pochées, de noisettes et de notes minérales. D'une belle ossature, la bouche est riche et fruité avec des notes de fruits mûrs et de pierre à fusil. La finale est fraîche et persistante.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Bouchée à la reine - quasi de veau - brochet - morilles - fromage.
- **Température de service** 12-14°