Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault 1er Cru "Charmes"
2002

- **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** D'une robe jaune paille éblouissante et crémeuse, ce vin soigneusement élaboré nous impressionne par ses notes de miel et de vanille. Sa rondeur tapisse le palet de subtils arômes d'épices douces et de chêne. C'est un vin puissant mais aussi raffiné qui après quelques années en bouteille s'ouvrira magnifiquement bien. Dégusté le 22.01.04.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Bouchée à la reine - quasi de veau - brochet - morilles - fromage.
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Meursault 1er Cru "Charmes" 2002 - Guide Parker des Vins de France - 88-90/100