Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault 1er Cru "Charmes"
2015

- **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** Le Meursault 1er Cru « Les Charmes » 2015 possède une robe jaune pâle. Le nez s'exprime joliment avec des notes fruitées de pêche et de brugnon ainsi que plus fumées de pain grillé. La bouche est rectiligne, on retrouve les parfums de fruits jaunes, ainsi que de miel et une touche de chlorophylle. Un vin de belle ampleur et longueur.
- **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" 2015 - Guide Bettane & Desseauve 2018 - 16.5/20