Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Meursault 1er Cru "Château de Blagny"
## 2006

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Meursault
- **Appellation** Meursault Premier Cru
- **Cépage** Chardonnay

## La vigne

- **Age moyen** 30 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, 35% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

## Description

Située au sud de Volnay et de Pommard dans la Côte de Beaune, Meursault est la plus vaste commune dédiée à la production de vins blancs en Côte-d'Or. L'excellente qualité des Premiers Crus compense le fait que cette appellation ne possède pas de Grands Crus. Exclusivité de la Maison Louis Latour, les vignes du Château de Blagny se situent sur le haut de la colline qui surplombe Meursault et Puligny-Montrachet. Ce climat se caractérise par sa fraîcheur, son élégance, et son excellente aptitude au vieillissement.

## Dégustation

- **Note de dégustation** Fidèle à son appellation, le Meursault 1er Cru « Château de Blagny » montre un bel équilibre avec des notes minérales et une bonne fraîcheur en bouche.
- **Potentiel de garde** 6-8 ans
- **Accord Mets/Vins** Langoustine - saumon à l'oseille - poêlée de girolles - fromage
- **Température de service** 12-14°

## Revue de Presse

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2006 - Vins & Gastronomie Mars/Avril 2014 - **

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2006 - Magazine Gault&Millau - Juin 2011 - "Elégante minéralité"

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2006 - Magazine L'Epicurien - Janvier 2011 - 19/20

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2006 - Guide Gilbert & Gaillard 2012 - 91/100