Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault 1er Cru "Château de Blagny"
2014

- **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

Situé 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** Notre Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2014 dévoile une jolie robe jaune pâle. Le nez est un concentré de gourmandise : des notes de beurre frais, de vanille, d'amande et de noisette fraîche. La bouche est ronde et ample et souligne des arômes floraux et briochés. Belle minéralité sur la finale.
- **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" 2014 - Vins & Gastronomie - April 2018 - "Notes gourmandes"

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2014 - Guide Hachette des Vins 2018

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2014 - Vins et Gastronomie - Mai 2017 - "Coup de Coeur"

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - Septembre 2016 - 15/20

Meursault 1er Cru "Château de Blagny" 2014 - Guide des RVF 2017-16/20