Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault 1er Cru "Genevrières"
2020

- **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 Pommard dans la Côte de Beaune, Meursault est la plus vaste commune de vins blancs dans le sud de la Côte-d'Or. La parfaite exposition sud-est ainsi que les sols pierreux et caillouteux contribuent à la remarquable finesse des vins de Meursault. "Genevrières" vient de « genévrier », arbuste aux aiguilles piquantes et à baies violettes se plaisant sur les terres calcaires de Bourgogne. De nombreux genévriers furent remplacés par la vigne comme le rappelle un certain nombre de noms de climats. Le Meursault 1er Cru « Genevrières » est un excellent exemple de grand Chardonnay de Bourgogne.

Dégustation

- **Note de dégustation** Le Meursault 1er Cru "Genevrières" 2020 présente une robe brillante à reflet or pâle. Son nez est caractérisé par des arômes de vanille, d'amande et de pêche jaune. La bouche est ample et ronde. Elle révèle également des arômes d'amande et de pêche jaune. La fin de bouche exprime une belle finale minérale.
- **Potentiel de garde** 7-10 ans
- **Accord Mets/Vins** Poulet à la crème - raie au beurre noir - risotto aux truffes blanches - Epoisses
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Meursault 1er Cru "Genevrières" 2020 - Bettane & Desseauve 2022 - 92/100

Meursault 1er Cru "Genevrières" 2020 - James Suckling - 94/100 pts