



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT 1ER CRU "GOUTTE D'OR" 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, chauffé 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. Le Meursault « Goutte d'Or » est le premier 1er Cru que l'on trouve lorsque l'on quitte le village en direction de Puligny-Montrachet. Cette parcelle aurait été appelée ainsi à cause des nombreux silex la composant, silex à la forme et à la couleur de "gouttes d'or". Ce vin correspond exactement à ce que l'on peut attendre d'un vin de Meursault. Puissant au nez, riche en bouche, le Meursault "Goutte d'Or" était le vin préféré de Thomas Jefferson.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Une fois servi, ce Meursault présente une robe jaune d'or et un nez puissant, rempli d'arômes de vanille, de miel et de chêne. Frais et rond, ce vin qui dégage déjà des parfums d'épices douces, de vanille, de chêne et de fruits secs mérite d'être conservé quelques années. Dégusté le 06.02.04
- 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 "Goutte d'Or" 2002 - Guide Parker des Vins de France - 89-91/100
- Meursault 1er Cru "Goutte d'Or" 2002 - Vins & Gastronomie - Décembre/Janvier 2007 - "Vin gourmand"
- Meursault 1er Cru "Goutte d'Or" 2002 - Vins & Vignobles - Novembre 2004 - "Un grand vin!"
- Meursault 1er Cru « Goutte d'Or » 2002 - Revue du Vin de France - Février 2006 - 4 étoiles

