Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault 1er Cru "Goutte d'Or"
2003

- **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. 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** Ce vin blanc est particulièrement clair et brillant avec de légers reflets verts. Son nez est prononcé avec des notes boisées et fumées évoquant les noisettes. Voici un vin avec beaucoup de finesse, d'une structure ample et généreuse, aux saveurs florales. Un vin très harmonieux à laisser vieillir avant de déguster.
- **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" 2003 - Guide Parker des Vins de France

Meursault 1er Cru "Goutte d'Or" 2003 - L'Epicurien - Guide 2007 - "Belle complexité"