



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT 1ER CRU "GOUTTE D'OR" 2012

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Meursault Premier Cru
- VILLAGE Meursault
- 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 Le Meursault 1er Cru « Goutte d'Or » 2012 se pare d'une jolie robe jaune pâle. Vin généreux et puissant aux arômes de vanille et de badiane. Belle longueur avec une fin de bouche légèrement boisée.
- 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" 2012 - RVF - Septembre 2017 - 14/20  
Meursault 1er Cru "Gouttes d'Or" 2012 - Magazine Le Point - Septembre 2015 - 15/20  
Meursault 1er Cru "Goutte d'Or" 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 14.5/20

