



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT 1ER CRU "GOUTTE D'OR" 2014

- 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 Notre Meursault Premier Cru « Goutte d'Or » 2014 présente une belle robe jaune pâle avec des reflets or. Son nez est séduisant et montre de délicats arômes de pâte d'amande et de vanille. Généreux en bouche, il offre des arômes de fruits jaunes avec de jolies notes boisées et une belle tension en finale.
- POTENTIAL 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" 2013 - Guide Hachette des Vins 2017 - "Suave et frais"

