



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT 1ER CRU "GOUTTE D'OR" 2022

- 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 1er Cru "Goutte d'Or" 2022 dévoile une robe de couleur jaune pâle et brillante. Son nez est floral offrant des notes marquées de chèvre-feuille et de vanille. Sa bouche, ample et ronde, met en avant des arômes de miel d'acacia et d'amande grillée. Très belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Bouchée à la reine - quasi de veau - brochet - morilles - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

