Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault 1er Cru "Perrières"
2009

- **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. L'excellente qualité des 1ers Crus compense le fait que cette appellation ne possède pas de Grands Crus. Le vignoble des « Perrières » est implanté sur des sols peu profonds et caillouteux comme beaucoup des terroirs environnants et produit incontestablement certains des meilleurs vins de ce village.

Dégustation

- **Note de dégustation** Une robe à l'éclat d'or et un nez ample aux arômes de fruits jaunes, type pêche, abricot avec un boisé bien marié caractérisent le Meursault 1er Cru « Perrières ». La bouche est fraîche, légèrement minérale. Ce vin reste encore tendu, mais il exprime déjà un beau potentiel de garde. Dégusté en novembre 2010.
- **Potentiel de garde** 6-8 ans
- **Accord Mets/Vins** Poulet à la crème - raie au beurre noir - risotto aux truffes blanches - Epoisses
- **Température de service** 12-14°