



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT 1ER CRU "PORUZOTS" 2005

- 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 de 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 Premiers Crus compense le fait que cette appellation ne possède pas de Grands Crus. L'exposition sud et la composition marno-calcaire du sol de ce vignoble contribuent à l'excellente maturité des raisins. « Poruzots » est le diminutif de Porroux signifiant « lieu pierreux » ce qui représente bien le type de sol de ce climat. Le vin possède un riche bouquet, gras, élégant, la bouche est d'une plénitude fruitée et reste très persistante.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le nez est délicat et séduit par ses arômes de fruits jaunes, en particulier de pêche. Des notes de noix de coco et de moka s'accompagnent de touches légèrement vanillées. Long en bouche et avec un bon potentiel de vieillissement, le Meursault « Poruzots » 2005 sera parfait à déguster dans 3 à 5 ans. Dégusté en janvier 2007.
- 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°

