Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault 1er Cru "Poruzots"
2006

- **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 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 Meursault 1er Cru "Poruzots" 2006 présente beaucoup de finesse et de puissance. Le nez dévoile de subtils arômes de fruits jaunes, accompagnés de notes de noisette et de beurre frais. Vin franc, complet, d'un parfait équilibre et très long en bouche. Le laisser en cave au moins quelques années afin de lui permettre de s'ouvrir et de dévoiler tous ses arômes.
- **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°

Revue de Presse

Meursault 1er Cru "Poruzots" 2006 - Revue du Vin de France - Meilleurs vins de France 2009 - 14/20

Meursault 1er Cru "Poruzots" 2006 - Guide Bettane & Desseauve 2009 - 16/20