Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault Blanc
2006

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Meursault
- **Appellation** Meursault
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 25 ans
- **Sous-sol** Marne et calcaire
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 15% 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. Meursault vient de « Marsault », une variété de saules robustes à feuilles larges appréciés pour leur écorce riche en tannin et leur bois résistant aux intempéries. La parfaite exposition sud-est ainsi que les sols caillouteux et marneux contribuent à la remarquable finesse des vins de Meursault. Les Meursault typiques ont tendance à être très puissants et sont souvent plus rapidement prêts à boire que les vins de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet.

Dégustation

- **Note de dégustation** Superbe et très équilibré, ce Meursault déjà flatteur présente une belle tenue en bouche. Sa rondeur et sa petite pointe citronnée en fin de bouche en font tout son charme. Dégusté en Mai 2008.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Avocat sauce cocktail - bar grillé - blanquette de veau - Beaufort
- **Température de service** 12-14°