



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MEURSAULT BLANC

2008

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Meursault
- VILLAGE 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, 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. 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 Le Meursault blanc est un vin fin et équilibré, qui dévoile des arômes floraux et d'amandes fraîches. Ce vin frais se dégustera parfaitement dans 2-3 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Avocat sauce cocktail - bar grillé - blanquette de veau - Beaufort
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Meursault blanc 2008 - Guide Bettane et Desseave 2011 - 15/20

