



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MEURSAULT BLANC

2014

- 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 Notre Meursault Blanc 2014 offre une jolie robe jaune pâle. Un nez complexe où l'on retrouve des notes d'agrumes, de citron confit, de beurre frais et de pain grillé. Une bouche équilibrée et sensuelle qui dévoile des arômes de noisette fraîche. Belle tension minérale en finale.
- 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 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - Septembre 2016 - 14/20

