Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Meursault Rouge
2010

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Meursault
- **Appellation** Meursault
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Marne et calcaire.
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en fûts de chêne
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Située juste au sud de Volnay et Pommard dans la Côte de Beaune, cette vaste appellation est plus généralement connue pour la réputation de ses vins blancs exceptionnels, mais elle produit également des vins rouges d'un grand caractère. Assez clair en couleur, le nez est typique du Pinot Noir, riche d'arômes de fruits rouges et de fleurs, la fin de bouche est longue.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe rouge sombre, le Meursault rouge 2010 dévoile un nez complexe : fruité (cassis), fumé voire grillé avec en fond des notes de réglisse. En bouche, il est riche, charpenté et charnu. Très bonne tenue en bouche. (Dégusté en novembre 2011)
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Canard rôti - coq au vin - boeuf bourguignon - Fromages affinés
- **Température de service** 14-15°