Meursault 1er Cru "Château de Blagny", Louis Latour



Ce vin révèle toute la noblesse des grands blancs de la Côte de Beaune à travers une alliance remarquable entre fraîcheur d'altitude, profondeur aromatique et élégance minérale. Issu des vignes exclusives du Château de Blagny, perché au-dessus de Meursault et Puligny-Montrachet, il séduit par son équilibre rare entre tension et richesse.

Origine: Ce vin est issu de parcelles situées sur les hauteurs du climat de Blagny, dominant les villages de Meursault et Puligny-Montrachet. Les sols de marnes et de calcaires associés à une exposition plus fraîche que la moyenne confèrent au vin une tension naturelle, une élégance raffinée et une aptitude remarquable au vieillissement. Les vignes, âgées d'environ 30 ans, puisent profondément les éléments minéraux caractéristiques de ce terroir d'exception.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Récolte manuelle pour préserver l'intégrité des raisins. La fermentation est conduite traditionnellement en fûts de chêne avec réalisation complète de la fermentation malolactique. L'élevage se poursuit durant 8 à 10 mois en fûts de chêne français de la tonnellerie Louis Latour, dont 35 % de bois neuf, avec une chauffe moyenne apportant complexité, structure et subtils accents toastés.

Dégustation: Le nez offre un bouquet complexe mêlant notes végétales délicates, fleurs blanches, noisette fraîche, miel fin et nuances légèrement herbacées. La bouche conjugue finesse et puissance avec une texture ample, une belle fraîcheur minérale et une longue finale aux accents de fruits secs et de pierre humide. au bout de 6 à 8 ans d'évolution harmonieuse il exhibe des notes plus complexes de fruits secs, de beurre fin et de sous-bois.

Potentiel de garde: 6 - 8 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Un plat puissant! Il accompagnera idéalement les langoustines, le saumon à l'oseille, une poêlée de girolles ou encore des fromages de caractère à pâte pressée affinée.