



Meursault 2022

Blassgelb präsentiert sich der Meursault im Glas. In der Nase zeigt er subtile Aromen von exotischen Früchten und Brioche. Am Gaumen vollmundig und rund mit Noten von Mandeln und einem Hauch Vanille. Der Abgang ist herrlich mineralisch!

Produzent	Louis Latour
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	308262
Passt zu	Kalbfleisch, Grilladen, Meeresfisch, Meeresfrüchten, Gemüse
Bewertungen	James Suckling 93/100



Vinifikation

Die malolaktische Gärung findet traditionell in grossen Holzfässern statt. Danach reift der Wein für 8-12 Monate in Burgunderfässern aus der hauseigenen Küferei.

Terroir

Mergel und Kalkböden.

Geschichte

Meursault liegt südlich von Volnay und Pommard an der Côte de Beaune.

