



Meursault 1er Cru Château Blagny 2023

CHF 110.00 | 10 cl = CHF 14.67

Quel grand vin blanc de Bourgogne ! Dans le verre, le Meursault 1er Cru Château de Blagny se présente avec une robe jaune pâle et brillante. Le nez est intense, marqué par des notes fumées et grillées, avec une touche boisée. En bouche, des arômes de noisette, de vanille et de pêche blanche séduisent le palais. La finale est longue et savoureuse. Ce 1er Cru offre une belle tension et beaucoup de fraîcheur.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	155263
Accord mets et vins	Poisson, Fromage, Champignons, Poisson, Crustacés
Avis	James Suckling 95/100 Burghound.com 91/100 Wine Spectator 91/100



Vinification

La vinification traditionnelle est réalisée en grandes cuves ouvertes. Fermentation malolactique. L'élevage en fûts de chêne (neufs à 35%) dure ensuite 8 à 10 mois.

Terroir

Les sols sont à dominante marneuse et calcaire.

Histoire





Située au sud de Volnay et de Pommard, dans la côte de Beaune, Meursault est la commune qui se dédie le plus largement à la production de vins blancs. La qualité remarquable du premier cru n'a rien à envier à un grand cru. Les vignes du Château de Blagny sont cultivées en haut de la colline qui surplombe Meursault et Puligny-Montrachet. Le microclimat particulier donne naissance à des vins frais et élégants qui ont une excellente capacité de garde.

