



## Meursault 1er Cru Château Blagny 2023

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<br>Burghound.com 91/100<br>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.

