



Meursault 2024

Le Meursault affiche une robe jaune pâle. Au nez, il présente des arômes subtils de fruits exotiques et de brioche. En bouche, il est ample et rond, avec des notes d'amande et une pointe de vanille. La finale est délicieusement minérale!

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	308264
Accord mets et vins	Veau, Grillades, Poisson de mer, Fruits de mer, Légumes



Vinification

La fermentation malolactique est effectuée de manière traditionnelle en grands fûts de bois. Le vin est ensuite élevé 8 à 12 mois en pièces bourguignonnes issues de sa propre tonnellerie.

Terroir

Marne et sols calcaires.

Histoire

Meursault se trouve au sud de Volnay et Pommard, dans la côte de Beaune.

