



Meursault 1er Cru Château Blagny 2022

Quel grand vin blanc de Bourgogne ! Dans le verre, le Meursault 1er Cru Château de Blagny se présente dans une robe or pâle. Le nez révèle un délicieux parfum de chèvrefeuille. En bouche, des arômes de pâte d'amande se déploient avec élégance. Ce 1er Cru séduit par sa belle tension, beaucoup de fraîcheur et une finale saline.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Louis Latour |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | France |
| Région | Bourgogne |
| Sous-région | Côte de Beaune |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2022 |
| Format | 38 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 12° - 14° |
| Conservation | jusqu'en 2030 |
| Cépages | Chardonnay |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 322806 |
| Accord mets et vins | Fromage, Champignons, Poisson, Crustacés |
| Avis | James Suckling 95/100 |

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.

