



Meursault 1er Cru Château Blagny 2023

Che grande bianco di Borgogna! Nel calice, il Meursault 1er Cru Château de Blagny si presenta di un giallo pallido e brillante. Al naso sprigiona intensi sentori affumicati e tostati, con un tocco di legno. Al palato incanta con aromi di nocciola, vaniglia e pesca bianca. Il finale è lungo e succoso. Questo 1er Cru si distingue per la sua bella tensione e una grande freschezza.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	155263
Adatto a	Pesce, Formaggi, Funghi, Pesce, Crostacei
Valutazioni	James Suckling 95/100 Burghound.com 91/100 Wine Spectator 91/100



Vinificazione

La vinificazione avviene in modo tradizionale in grandi botti aperte. Fermentazione malolattica. L'invecchiamento avviene per 8-10 mesi in botti di rovere (35 per cento nuove).

Terroir

I terreni sono caratterizzati da marna e calcare.

Storia





Meursault si trova a sud di Volnay e Pommard sulla Côte de Beaune ed è il comune più grande dedicato alla produzione di vino bianco. L'eccellente qualità dei Premier Cru non fa sentire la mancanza di un Grand Cru. Le viti di Château de Blagny crescono sulla cima della collina sovrastante Meursault e Puligny-Montrachet. Il particolare microclima fornisce vini freschi ed eleganti con un ottimo potenziale di invecchiamento.

