



DOMAINE
VINCENT LATOUR

Fiche Technique

MEURSAULT « Cuvée St Jean »

CEPAGE : Chardonnay

Ce Meursault est issu de l'assemblage de 3 climats :

- Au village
- Les Vireuils (0.2960 ha plantée en 1998)
- Les Crotots (0.4660 ha plantée en 1925, 1926, 1992 et 2001)

SOL : Argilo-calcaire

TAILLE : 90 % DE GUYOT

MODE CULTURAL : Mécanique – lutte raisonnée –effeuillage

VENDANGES MANUELLES

Mode de vinification et d'élevage

Pressurage en vendange légèrement foulée

Fermentation en demi-muids (1 et 2 vins)

Elevage sur lies fines pendant 12 mois et 4 à 6 mois en cuve

Pas de batonnage

Dégustation

Robe : Dorée intense et brillant

Nez : Riche et profond sur des arômes de miel et floraux

Bouche : équilibré et persistant en bouche, note de noisettes, fleur d'acacia, épicé, vanillé.