



DOMAINE  
VINCENT LATOUR

*FICHE TECHNIQUE*

## **MEURSAULT GENEVRIERE 1<sup>er</sup> Cru**

**CEPAGE :** Chardonnay

**VENDANGES MANUELLES**

**Vin issu d'achat de raisin**

### **Mode de vinification et d'élevage**

Pressurage en vendange légèrement foulée  
Fermentation en fûts de chênes de 1 et 2 vins  
Elevage sur lies fines pendant 12 mois et 4 à 6 mois en cuve  
Pas de batonnage

### **Dégustation**

Robe : Jaune pâle

Nez : le Meursault Genévrière offre un nez floral avec des notes d'amande fraîche et de vanille.

Bouche : Ample et droite avec des notes de citron, d'amande et de brioche.  
Belle longueur minérale.

Accord Mets/Vins : Poulet à la crème – risotto à la truffe