



Domaine Latour-Giraud®

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

Meursault - Puligny-Montrachet - Volnay - Pommard

Meursault Cuvée Charles Maxime



CÉPAGE

100% Chardonnay

SOL

sol calcaire

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Fermenté en baril 20% de barils neufs

DÉGUSTATION

Oeil: Couleur or transparent et brillant

Nez: Impressionnants caractères de fruits à pierre et d'agrumes

Bouche: Une profondeur impressionnante et une couverture de fruits. Un bouquet très attrayant avec des notes de tonneau grillé et beaucoup de noix.

Un vin plein et axé sur les fruits avec des saveurs crémeuses et mûres de fruits aux baies.

Accord mets et Vins:

Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poisson fin, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre) et même foie gras.

GRAPE VARIETY

100 % Chardonnay

SOIL

limestone soil

VINIFICATION / AGEING

Fermented in barrel 20% new barrels

TASTING

Eye: Transparent and shiny gold colour

Nose: Impressive stone fruit and citrus characters

Palate: Impressive depth and fruit cover. A very attractive bouquet with notes of toasted barrel and lots of nuts. A full, fruit-oriented wine with creamy, ripe fruit flavours with berries.

Food and Wine Pair: Accompanying scallops, lobster, fine fish, white meats in sauce, cheeses (county, goat) and even foie gras.