



Louis Latour Meursault-Blagny 1er. Cru "Château de Blagny" 2012

Louis Latour
Borgonha / França
www.louislatour.com

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1797, a Louis Latour é uma empresa familiar com longa história, que construiu sua reputação com base no equilíbrio entre tradição e inovação e se tornou reconhecida internacionalmente pela qualidade dos seus brancos e tintos.

A família Latour se dedica à viticultura desde o século XVIII (mesmo antes da fundação da vinícola) e vem construindo, geração após geração, um *Domaine* singular na Borgonha com cerca de 50 hectares. O *Domaine Louis Latour* é proprietário da maior extensão de vinhedos Grand Cru da Cote d'Or, com um total de quase 29 hectares.

Todas as uvas dos vinhedos próprios do *Domaine Louis Latour* são vinificadas na histórica *cuvierie* construída em 1834 no Château Corton Grancey, em Aloxe-Corton, a primeira adega planejada construída na França e a mais antiga ainda em operação.

Em 1997 a vinícola celebrou seu bicentenário e foi admitida no exclusivo "Club Hénokiens", restrito apenas a empresas líderes em seus segmentos de mercado, que permaneçam familiares, tenham uma história de ao menos 200 anos e ainda possuam o nome de seu fundador. Só existem, aproximadamente, 40 dessas empresas no mundo!

SOBRE O VINHO:

O Meursault-Blagny do "Château de Blagny" é um vinho exclusivo, um *Monopole* da Maison Louis Latour. O Château de Blagny, com seus solos ricos em calcário originados no período jurássico, está localizado nas colinas sobre as comunas de Meursault e Puligny-Montrachet.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Chardonnay; vinhas com idade média de 30 anos; colheita manual.

Vinificação: em barricas de carvalho francês; maloláctica total.

Amadurecimento: 8-10 meses *sur-lie* (sobre as borras) em barricas de carvalho francês (35% novas; tosta média).

Graduação alcoólica: ~13,5%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo com reflexos dourados e brilhantes.

Aroma: elegante e muito puro, com notas minerais, de frutas cítricas frescas, pêssego, melão, flores, baunilha, amêndoas, mel e nuances de brioche.

Sabor: médio corpo, deliciosa vivacidade da acidez, certa untuosidade, sabores cítricos, um toque mineral-salino, longa persistência, final fresco e límpido. Um branco de grande *finesse*.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Carnes brancas, peixes, frutos do mar e particularmente bem queijos suaves de massa mole.

Servir a 08-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: WS92 / Tim Atkin 93
- 2011: WS89 / WE93 / AM91
- 2010: WS89 / WE91 / AM90 / JR17/20

