



Domaine Latour-Giraud®

MEURSAULT

APPELLATION MEURSAULT CONTRÔLÉE

CUVÉE CHARLES MAXIME

GRAND VIN DE BOURGOGNE

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À MEURSAULT  
(CÔTE D'OR) - FRANCE

L02\_01

750 ml e

PRODUIT DE FRANCE  
CONTIENT DES SULFITES



13% alc/vol.

MEURSAULT  
CUVÉE CHARLES MAXIME

*Avec ceux de Puligny, Chassagne et Blagny, les vignobles de Meursault constituent une bande de 7 kms dans la Côte de Beaune, connus comme « La Côte des Blancs ». Ces quatre communes produisent les plus exquis vins blancs secs du monde, rivaillés seulement par les rares Bourgogne blancs de Corton Charlemagne, Vougeot et Musigny. Les vignobles A.O.C de Meursault couvrent 430 Ha, les plus étendus de la Côte des Blancs ; ceux-ci représentent approximativement 130 Ha dans 6 premiers crus et 300 Ha en appellation villages. Le hameau voisin de Blagny, apporte 28 Ha supplémentaires parmi 3 premiers crus blancs, le Meursault Blagny.*

*Le Domaine Latour-Giraud est propriétaire de 3 Ha de vignobles dans 7 climats de Meursault : le Limozin, les Crotots et les Pelles Dessous, sur le versant juste au dessous des Genevrières et Poruzots. Les Vireuils dessous, au sommet du versant près d'Auxey-Duresses, le Clos du Cromin, les Corbins et les Malpoiriers au nord à la fin de Meursault, près de Volnay.*

*Produit exclusivement de ses propres vignobles, le Meursault du Domaine Latour-Giraud, représente l'élégance et la féminité de cette appellation, avec la rondeur, le souple moelleux, la fraîche acidité et les nuances de noisette caractéristiques du Meursault dans toute sa finesse.*

*Le Domaine Latour-Giraud a toujours cherché à produire un Meursault Village d'une très grande qualité, représentative du terroir, en assemblant ces différents terroirs.*

*Afin d'identifier cette qualité de vin hors du commun, nous avons choisi de baptiser ce vin des prénoms des 2 Grands Pères : Charles (GIRAUD) et Maxime (LATOURE).*

*Gastronomie : accompagne les écrevisses, les pâtés chauds, les viandes blanches et les poissons fins*

*Température de service : 13° - 14°*

*Conservation : 6 à 7 ans*