



*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.