



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU

2003

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- APPELLATION Puligny-Montrachet Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Calcaire, éboulis
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 50% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Terroir de prédilection de certains des meilleurs Chardonnay du monde, incluant les fameux Montrachet, Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet, Puligny-Montrachet est une aire d'appellation de 216 ha, bordée par Meursault au nord et Chassagne-Montrachet au sud. Parce qu'un grand nombre de 1ers Crus de Puligny-Montrachet partagent le même type de sol et la même exposition que leur voisin Grand Cru, ces vins méritent une attention particulière. La Maison Louis LATOUR sélectionne rigoureusement les 1ers Crus qui composent ce vin, ne choisissant que ceux dont le degré de maturité reste constant au fil des millésimes.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le nez de ce vin est fin et raffiné avec des notes de fruits exotiques et de verveine. La bouche est vive et moelleuse à la fois, tout en élégance. La fin de bouche est souple et montre une belle capacité de vieillissement.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Poisson - crustacés - volaille de Bresse - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

