



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES FOLATIÈRES" 1998

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Calcaire et 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 Chardonnays 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. Le vignoble « Les Folatières » produit des vins de Chardonnay dont l'expression est l'une des plus nobles de l'appellation Puligny-Montrachet. Les vignes sont implantées sur des sols calcaires et marneux et bénéficient de l'exposition idéale sud-est. « Les Folatières » désigne le nom de l'ancien français « foletière », « lieu hanté par les follets », des êtres de légende, lutins d'une grâce légère et vive, que l'imaginaire populaire voyait danser au-dessus des eaux stagnantes.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Situé au sommet de la pente des 1^{er} Crus, ce vin bénéficie d'une grande minéralité, propre aux Puligny. Il dévoile le même gras charmant et l'élégance typique de son appellation, combinés à une structure solide, ce qui favorise une conservation de ce vin durant 5 à 7 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - pigeonneau rôti aux raisins - poisson - crustacés - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

