



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LES FOLATIÈRES" 2009

- 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 Une magnifique robe d'or et des arômes prononcés d'amande avec un fumé léger confère de la richesse au Puligny-Montrachet « Les Folatières », impression confirmée en bouche : le vin est ample avec des notes d'amande douce et de miel. Il offre un boisé agréablement fondu. L'ensemble est non seulement riche mais aussi puissant. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - pigeonneau rôti aux raisins - poisson - crustacés - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

