



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LES REFERTS" 2020

- 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 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. En bas du coteau, le vignoble « Les Referts » se situe entre « Les Perrières » et « Les Charmes » et bénéficie de l'exposition idéale sud-est.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Referts" 2020 dévoile une robe jaune pâle et brillante. Son nez est séducteur avec des notes de fruits jaunes et de vanille. La bouche, ample et ronde, révèle des notes de vanille et d'amande accompagnées d'une jolie touche florale. La finale est longue et intense.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - foie gras - poisson - crustacés - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

