



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES TRUFFIÈRES" 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 et marnes
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8-10 mois en fût de chêne, 50% de fûts neufs
- 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. Le Puligny-Montrachet « Les Truffières » est situé quasiment au sommet de la colline, juste en dessous du hameau de Blagny. Comme le suggère le nom "Les Truffières", ce lieu-dit était une ancienne truffière et les vins qui sont actuellement produits sont également très recherchés.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Issu de l'un des deux villages Montrachet produisant quelques-uns des meilleurs blancs secs sur la planète, voici un vin fascinant ! Un premier cru d'une brillance aux reflets couleur paille et d'un bouquet subtil et distingué dégageant des parfums de vanille ravissants. D'une acidité noble et d'une structure tout en rondeur, généreuse et onctueuse, c'est un vin complexe et corpulent avec des saveurs épicées et boisées. Absolument un très grand vin de garde à attendre pour déguster.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sandre poêlé à l'échalote et aux girolles - crustacés - foie gras - volaille de Bresse - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

