



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LES TRUFFIÈRES" 2005

- 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 marne
- 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 Vin riche et somptueux, le millésime 2005 est typique du terroir de Puligny Montrachet. Des arômes de noix, de noisettes et surtout d'amandes s'associent parfaitement aux parfums de fruits jaunes mûrs de la pêche et de l'abricot. Ce vin s'épanouira pleinement dans les cinq à dix prochaines années. Dégusté en janvier 2007.
- 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°

