



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU "LA GARENNE" 2010

- 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. Situé juste au-dessus des « Champgains », sur un sol calcaire et marneux, le vignoble « La Garenne » bénéficie de l'exposition idéale sud-est. A l'époque, une 'garenne' était un bois entouré de murs, propriété des seigneurs pour la chasse du petit gibier et plus particulièrement le lapin (d'où l'expression « lapin de garenne »).

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Beaucoup de fraîcheur pour le Puligny-Montrachet 1er Cru « La Garenne » 2010 à la robe jaune or et au nez de mangue, de miel et d'ananas. Un vin très bien équilibré et vif en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - crustacés - foie gras - volaille de Bresse - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Puligny-Montrachet 1er Cru "La Garenne" 2010 - Guide Bettane & Desseauve 2013 - 16,5/20

