



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES CHAMPGAINS" 2003

- 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. Le vignoble « Les Champgains », situé juste au-dessus des « Folatières » et à côté des « Truffières », est au cœur d'un groupe des meilleurs 1^{ers} Crus de Puligny-Montrachet. Les vignes sont implantées sur des sols calcaires et marneux et bénéficient de l'exposition idéale sud-est.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Les Champgains » est un vin rond à l'acidité bien équilibrée. Il libère d'agréables arômes d'amande et de miel complétés par de délicates notes vanillées. Le 2003 est riche, pulpeux, opulent et exprime parfaitement le terroir des champgains. Des arômes de noix sont suivis d'une bouche onctueuse aux notes beurrées et crémeuses. Des notes de noisettes se révèlent dans sa finale. Une fin de bouche superbe qui évoluera formidablement dans les années à venir.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Volaille de Bresse aux giroles - poisson - crustacés - foie gras - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Les Champgains" 2003 - Guide Parker des Vins de France

