



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES REFERTS" 2017

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Puligny-Montrachet Premier Cru
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- 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 Puligny-Montrachet «Les Referts » est un vin riche et opulent, qui marie les arômes de fruits à ceux du beurre. La fin de bouche est puissante avec des notes de pomme en rétro-olfaction.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - foie gras - poisson - crustacés - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

