



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES REFERTS" 2023

- 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. 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 Notre Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Referts" 2023 arbore une robe or pâle et délivre des arômes de mangue et de pâte d'amande. La bouche ample et généreuse offre un bouquet de fruits exotiques et de noix de coco, avec une belle longueur finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - foie gras - poisson - crustacés - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

