



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES TRUFFIÈRES" 2001

- 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 marnes
- 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 Robe or paille brillante. Nez profond de cannelle et de miel sur notes de réglisse. La bouche est puissante, ronde et grasse. Très prometteur, à conserver 7/8 ans. Dégusté en janvier 2003.
- 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°

Revue de Presse

Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Truffières" 2001 - Guide Parker des Vins de France - "Une profondeur et une pureté de saveurs remarquables"

