



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "SOUS LE Puits" 2008

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- APPELLATION Puligny-Montrachet Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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 Chardonnays 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. Exposé sud-est, Puligny-Montrachet « Sous le Puits » est situé au sommet de la colline de Blagny, juste au-dessus de « La Garenne ». « Puits » vient de « puis » en ancien français et pouvait désigner des sources ce qui laisse supposer la présence d'une source en cet endroit.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Une délicate robe or pale laisse place à un nez intense aux arômes floraux, de pain grillé associé à un joli boisé. On retrouve ce joli boisé en bouche. Ample et riche, ce vin offre un finale minérale et fait preuve d'une très belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Volaille de Bresse - foie gras - saumon au fenouil et citron - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

