Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Puligny-Montrachet
1999

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Puligny-Montrachet
- **Appellation** Puligny-Montrachet
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Calcaires et éboulis
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 15% neuf
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe 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. Selon les livres d'histoire, le village de Puligny-Montrachet tient son nom de Pulinacus, un champ militaire Gallo-Romain. Le nom 'Montrachet' fut ajouté au siècle dernier pour insister sur l'excellente qualité des vins produits dans les vignobles locaux.

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce Puligny de grande qualité possède une robe jaune pâle brillante. Il offre de jeunes arômes de fruits tropicaux mûrs, de pêches et de coings ainsi qu'une pointe de minéralité épicée. En bouche, un délicieux équilibre sur le fruit et l'acidité avec de subtils arômes de noix grillées et de poivre blanc.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Oeufs en meurette au vin blanc - dorade à la provençale - paupiettes de veau - Chaource
- **Température de service** 11-13°