



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES FOLATIÈRES" 2004

- 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 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. Le vignoble « Les Folatières » produit des vins de Chardonnay dont l'expression est l'une des plus nobles de l'appellation Puligny-Montrachet. Les vignes sont implantées sur des sols calcaires et marneux et bénéficient de l'exposition idéale sud-est. « Les Folatières » désigne le nom de l'ancien français « foletière », « lieu hanté par les follets », des êtres de légende, lutins d'une grâce légère et vive, que l'imaginaire populaire voyait danser au-dessus des eaux stagnantes.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur or intense avec des reflets verts, ce Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « Les Folatières » 2004 remplit le nez d'arômes de noisettes grillées accompagnés d'une touche d'anis et de liqueur. En bouche, ce vin ample et rond présente des notes de fruits blancs et une élégante pointe de torréfié. A garder quelques années.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - pigeonneau rôti aux raisins - poisson - crustacés - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

