Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Referts"

- **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, 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. 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** Puligny-Montrachet «Les Referts » est un vin riche et opulent, qui marie les arômes de fruits à ceux du beurre. La fin de bouche est puissante avec des notes de pomme en rétro-olfaction.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Sole meunière - foie gras - poisson - crustacés - fromage
- **Température de service** 12-14°