Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Referts"
2002

- **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** D'une clarté exceptionnelle et d'une robe jaune citron, ce vin légèrement boisé dégage d'intenses arômes de vanille et d'épices. Equilibré, il offre en bouche des parfums de pêche, de vanille et de minéraux. Avec le temps, ce vin vieillira merveilleusement bien. Dégusté le 22.01.04
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Sole meunière - foie gras - poisson - crustacés - fromage
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Referts" 2002 - L'Epicurien - Guide 2008 - "Belle rondeur"

Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Referts" 2002 - Guide Parker des Vins de France - 92/100

Puligny Montrachet 1er Cru « Les Referts » 2002 - Guide Hachette des Vins 2006 - "Solide, minéral"