



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LES REFERTS" 2014

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Puligny-Montrachet Premier Cru
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- 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 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 Notre Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Referts" 2011 dévoile une belle et brillante robe jaune pâle. Le nez est intense et rappelle la pâte d'amande et la vanille. La bouche est ronde et révèle des arômes de fruits jaunes, de pêche avec une légère touche boisé. Jolie longueur.
- 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" 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 16/20

