



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

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

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- APPELLATION Puligny-Montrachet Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL calcaire, éboulis et marnes
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8-10 mois en fût de chêne, 50% de fûts neufs
- 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. Le Puligny-Montrachet « Les Truffières » est situé quasiment au sommet de la colline, juste en dessous du hameau de Blagny. Comme le suggère le nom "Les Truffières", ce lieu-dit était une ancienne truffière et les vins qui sont actuellement produits sont également très recherchés.

### Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin est riche et puissant sans occulter la finesse qui le caractérise. La bouche est riche de fruits exotiques, de beurre, l'acidité est parfaitement équilibrée et permet au vin de garder son style. A mettre en cave.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sandre poêlé à l'échalote et aux girolles - crustacés - foie gras - volaille de Bresse - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

