Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Puligny-Montrachet 1er Cru "Sous le Puits"
2005

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Puligny-Montrachet
- **Appellation** Puligny-Montrachet Premier Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 35 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **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 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. Exposé sud-est, Puligny-Montrachet « Sous le Puits » est situé au sommet de la colline de Blagny, juste au-dessus de « La Garenne ». « Puits » vient de « puis » en ancien français et pouvait désigner des sources ce qui laisse supposer la présence d'une source en cet endroit.

Dégustation

- **Note de dégustation** Le Puligny Montrachet « Sous le Puits » 2005 est un vin vif, très frais, au bouquet minéral avec de légères notes de vanille. De premiers arômes d'agrumes, en particulier de citron, donnent place à des notes plus végétales, légèrement mentholées et rappelant le parfum de l'herbe fraîchement coupée. Votre patiente sera largement récompensée si vous le dégustez dans 5 à 10 ans. Dégusté en janvier 2007.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Volaille de Bresse - foie gras - saumon au fenouil et citron - fromage
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Puligny-Montrachet 1er Cru "Sous le Puits" 2005 - Vins et Gastronomie - juillet-août 2008 - 3 étoiles