



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET

2007

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaires et éboulis
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 15% 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. Selon les livres d'histoire, le village de Puligny-Montrachet tient son nom de Pulinacus, un champ militaire Gallo-Romain. Le nom 'Montrachet' fut ajouté au siècle dernier pour insister sur l'excellente qualité des vins produits dans les vignobles locaux.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur or pâle, le Puligny-Montrachet 2007 vous séduira par ses arômes de fruits blancs, notamment de mirabelle. Frais et puissant en bouche, c'est un vin élégant, au léger boisé fondu et avec une bonne minéralité. Belle longueur. Dégusté le 10 juin 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Oeufs en meurette au vin blanc - dorade à la provençale - paupiettes de veau - Chaurce
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

