



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "HAMEAU DE BLAGNY" 2018

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Puligny-Montrachet Premier Cru
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- 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, 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. Au coeur des plus fins Premiers Crus de Puligny-Montrachet, le vignoble 'Hameau de Blagny' a une exposition excellente. Le vin est riche, opulent avec un goût de terroir prononcé.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Puligny 1er Cru présente une robe brillante jaune pâle. Le nez dévoile des notes d'amande grillée, de miel ainsi que de pêche jaune. En bouche, on retrouve un vin ample et rond sur des arômes d'amande fraîche, de vanille et une finale presque saline.
- 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°

