



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "HAMEAU DE BLAGNY" 2022

- 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, 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 La robe de notre Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru "Hameau de Blagny" 2022 est de couleur jaune pâle. Son nez, intense et complexe, présente des notes boisées, briochées et de pâte d'amande. Sa bouche est ample et ronde. Elle dévoile des arômes d'agrumes, de fruits jaunes et de vanille. Finale minérale.
- 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°

