



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LA GARENNE" 2006

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Calcaire et éboulis
- 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. Situé juste au-dessus des « Champgains », sur un sol calcaire et marneux, le vignoble « La Garenne » bénéficie de l'exposition idéale sud-est. A l'époque, une 'garenne' était un bois entouré de murs, propriété des seigneurs pour la chasse du petit gibier et plus particulièrement le lapin (d'où l'expression « lapin de garenne »).

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cu « La Garenne » 2006 possède un nez acidulé avec de subtiles notes vanillées ce qui lui donne une certaine fraîcheur. Souple en bouche, il a une très belle longueur. A déguster d'ici 2011. Dégusté en novembre 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - crustacés - foie gras - volaille de Bresse - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

