



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU "LA GARENNE" 2009

- 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 D'une couleur or pâle, le Puligny-Montrachet 1er Cru « La Garenne » offre de superbes arômes de coing, de poire, avec des notes beurrées et grillées. Vin riche, gras en bouche. Belle harmonie entre le fruité et le boisé du fût avec une très bonne persistance en bouche. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - crustacés - foie gras - volaille de Bresse - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

