Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Puligny-Montrachet 1er Cru "La Garenne"

2012

- **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, chauffe 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 1er Cru « La Garenne » 2012 se caractérise par un nez de fruits confits et secs. En bouche, ce vin est ample aux arômes de fruits jaunes et agrumes avec des notes vanillées et une belle minéralité en finale.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Sole meunière - crustacés - foie gras - volaille de Bresse - fromage
- **Température de service** 12-14°