



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU "LA GARENNE" 2016

- 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 1er cru "La Garenne" 2016 présente une robe jaune brillante à reflets or. Le nez intense dégage des arômes de litchi et papaye. On retrouve en bouche des fruits exotiques, comme la mangue, qui s'harmonisent parfaitement aux notes gourmandes de pâte d'amandé et de vanille. Finale fraîche et légèrement poivrée.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - crustacés - foie gras - volaille de Bresse - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

