



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "LES CHALUMEAUX" 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, 40% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Terroir de prédilection de certains des meilleurs Chardonnays 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 à coté des « Truffières », quasiment au sommet de la colline, « Les Chalumeaux » est implanté sur des sols calcaires et marneux et bénéficie de l'exposition idéale sud-est. Ce vignoble a dû appartenir à la famille Chalumeau ou être exploité par elle, d'où son nom.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Chalumeaux » 2016 arbore une jolie robe or pâle. Au nez, ce vin dévoile d'intenses arômes de fleur d'acacia, d'amande grillée et de vanille. La bouche est ample avec un boisé fondu. On note beaucoup de fraîcheur et une belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - pigeonneau rôti aux raisins - poisson - crustacés - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

