Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Chalumeaux" 2017

- **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, chauffe 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 Chalumaux » 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** Exhibant une robe jaune pâle, notre Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Chalumeaux" 2017 offre un nez floral au parfum de pamplemousse rose. Sa bouche est ample, ronde avec des notes de vanille, d'amande et une belle tension en finale.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Sole meunière - pigeonneau rôti aux raisins - poisson - crustacés - fromage
- **Température de service** 12-14°