



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} 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, 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 côté 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 Exhibant une robe jaune pâle, notre Puligny-Montrachet 1^{er} 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°

