Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Referts"
2004

- **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. En bas du coteau, le vignoble « Les Referts » se situe entre « Les Perrières » et « Les Charmes » et bénéficie de l'exposition idéale sud-est.

Dégustation

- **Note de dégustation** Avec sa couleur dorée brillante, ce vin dévoile d'intenses arômes de fruits exotiques (mangue). En bouche l'acidité est équilibrée et combine rondeur et richesse avec des notes de fruits confits.
  Ce vin est parfait à boire dés maintenant.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Sole meunière - foie gras - poisson - crustacés - fromage
- **Température de service** 12-14°