



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LES REFERTS" 2019

- 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. 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 La robe jaune, pâle et dorée, de ce Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « les Referts » dévoile un vin ample et rond. Au nez, on retrouve des arômes de miel, d'acacia et d'amande grillée. Belle rondeur en bouche avec des notes de pêche jaune.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - foie gras - poisson - crustacés - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru "Les Referts" 2019 - Bettane + Desseauve - 93/100 pts  
Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru "Les Referts" 2019 - Burghound, Allen Meadows - 92/100

