Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Puligny-Montrachet 1er Cru "Sous le Puits"
2003

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Puligny-Montrachet
- **Appellation** Puligny-Montrachet Premier Cru
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 35 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **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 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. Exposé sud-est, Puligny-Montrachet « Sous le Puits » est situé au sommet de la colline de Blagny, juste au-dessus de « La Garenne ». « Puits » vient de « puis » en ancien français et pouvait désigner des sources ce qui laisse supposer la présence d'une source en cet endroit.

Dégustation

- **Note de dégustation** Ce vin blanc raffiné et brillant aux reflets couleur citron dispose d'un nez propre et délicat aux notes minérales et de vanille. En bouche, à la fois fin et puissant, ce premier cru dégage des saveurs boisées d'épices et de vanille. Un très bon vin de garde qui se fera attendre pour une dégustation idéale.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Volaille de Bresse - foie gras - saumon au fenouil et citron - fromage
- **Température de service** 12-14°

Revue de Presse

Puligny-Montrachet 1er Cru "Sous le Puits" 2003 - Le Figaro Magazine - 9 Avril 2005 - "une densité rare"

Puligny-Montrachet 1er Cru "Sous le Puits" 2003 - Vins & Gastronomie - Février-Mars 2006 - "Puissant"

Puligny Montrachet 1er Cru « Sous le Puits » 2003 - Le Figaro Magazine - 9 avril 2005 - "Un model du genre"