



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "SOUS LE PUIITS" 2022

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Puligny-Montrachet Premier Cru
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- 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, 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. 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 La robe de notre Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Sous le Puits" 2022 est jaune pâle et brillante. Son nez offre des parfums de pêche blanche et de vanille. Au palais, on retrouve des arômes de pâte d'amande et de miel d'acacia. La bouche est très ronde et persistante, toute en élégance.
- 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°

