Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Puligny-Montrachet 1er Cru "Sous le Puits" 2022

- **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** La robe de notre Puligny-Montrachet 1er 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°

Revue de Presse

Puligny-Montrachet 1er Cru "Sous le Puits" 2022 - Vert de Vin - 93-94/100