Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Puligny-Montrachet
2000

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

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Calcaires et éboulis
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne, 15% 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. Selon les livres d'histoire, le village de Puligny-Montrachet tient son nom de Pulinacus, un champ militaire Gallo-Romain. Le nom 'Montrachet' fut ajouté au siècle dernier pour insister sur l'excellente qualité des vins produits dans les vignobles locaux.

Dégustation

- **Note de dégustation** Nez de verveine, de citron, de pomme jaune - très fin, élégant et moelleux en bouche - d'une grande structure.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Oeufs en meurette au vin blanc - dorade à la provençale - paupiettes de veau - Chaource
- **Température de service** 11-13°