



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET

2005

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Puligny-Montrachet
- VILLAGE 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, 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. 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 Un vin typé et boisé aux délicieux arômes d'amandes grillées et de noisettes. La fin de bouche est vive et marquée par de légères notes d'amandes vertes. C'est un vin gras mais d'une bonne acidité, ce qui prouve son équilibre et son potentiel de garde. Le Puligny Montrachet 2005 sera parfait à déguster dans 5 à 7 ans. Dégusté en janvier 2007.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Oeufs en meurette au vin blanc - dorade à la provençale - paupiettes de veau - Chaurce
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

