



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LES CHALUMEAUX"

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- APPELLATION Puligny-Montrachet Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Calcaire et éboulis
- 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, 40% 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. Situé juste à côté des « Truffières », quasiment au sommet de la colline, « Les Chalumeaux » est implanté sur des sols calcaires et marneux et bénéficie de l'exposition idéale sud-est. Ce vignoble a dû appartenir à la famille Chalumeau ou être exploité par elle, d'où son nom.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une jolie robe jaune pâle, notre Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru "Les Chalumeaux" a un nez intense de fruits blancs, de vanille et de noisette grillée. La bouche est élégante et délicate où l'on retrouve des notes boisées et vanillées. Ce vin offre beaucoup de fraîcheur ainsi qu'une très belle finale saline et persistante.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sole meunière - pigeonneau rôti aux raisins - poisson - crustacés - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

