



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LES CHAMPGAINS" 2004

- 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, 50% 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. Le vignoble « Les Champgains », situé juste au-dessus des « Folatières » et à côté des « Truffières », est au cœur d'un groupe des meilleurs 1ers Crus de Puligny-Montrachet. Les vignes sont implantées sur des sols calcaires et marneux et bénéficient de l'exposition idéale sud-est.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin a un bouquet raffiné, racé, des expressions de fruits exotiques suaves et un excellent équilibre en acidité. En donnant au vin une brève aération, il offre de riches arômes de beurre et de pomme chaude. La fin de bouche est délicieuse.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Volaille de Bresse aux giroles - poisson - crustacés - foie gras - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

