



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "LES CHAMPGAINS" 2006

- 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 1<sup>ers</sup> 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 Le Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Champgains » 2006 se caractérise par une robe très pâle et un nez délicat aux arômes type fleur blanche. En bouche, il est frais et présente une belle minéralité. A déguster d'ici 2011. Dégusté en novembre 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Volaille de Bresse aux giroles - poisson - crustacés - foie gras - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

