



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "SOUS LE PUIITS" 2003

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- 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, chauffée 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. Exposé sud-est, Puligny-Montrachet « Sous le Puits » est situé au sommet de la colline de Blagny, juste au-dessus de « La Garenne ». « Puits » vient de « puis » en ancien français et pouvait désigner des sources ce qui laisse supposer la présence d'une source en cet endroit.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin blanc raffiné et brillant aux reflets couleur citron dispose d'un nez propre et délicat aux notes minérales et de vanille. En bouche, à la fois fin et puissant, ce premier cru dégage des saveurs boisées d'épices et de vanille. Un très bon vin de garde qui se fera attendre pour une dégustation idéale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Volaille de Bresse - foie gras - saumon au fenouil et citron - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

### *Revue de Presse*

- Puligny-Montrachet 1er Cru "Sous le Puits" 2003 - Le Figaro Magazine - 9 Avril 2005 - "une densité rare"
- Puligny-Montrachet 1er Cru "Sous le Puits" 2003 - Vins & Gastronomie - Février-Mars 2006 - "Puissant"
- Puligny Montrachet 1er Cru « Sous le Puits » 2003 - Le Figaro Magazine - 9 avril 2005 - "Un model du genre"

