



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU "SOUS LE PUIITS" 2005

- 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, 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. 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 Le Puligny Montrachet « Sous le Puits » 2005 est un vin vif, très frais, au bouquet minéral avec de légères notes de vanille. De premiers arômes d'agrumes, en particulier de citron, donnent place à des notes plus végétales, légèrement mentholées et rappelant le parfum de l'herbe fraîchement coupée. Votre patiente sera largement récompensée si vous le dégustez dans 5 à 10 ans. Dégusté en janvier 2007.
- 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" 2005 - Vins et Gastronomie - juillet-août 2008 - 3 étoiles

