



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## PULIGNY-MONTRACHET

2001

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Calcaires et éboulis
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 15% 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. Selon les livres d'histoire, le village de Puligny-Montrachet tient son nom de Pulinacus, un champ militaire Gallo-Romain. Le nom 'Montrachet' fut ajouté au siècle dernier pour insister sur l'excellente qualité des vins produits dans les vignobles locaux.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Robe or vert brillante. Nez délicat de verveine et d'aubépine sur notes épicées. La bouche est moelleuse, d'une bonne consistance. A conserver 6/7 ans. Dégusté en janvier 2003.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Oeufs en meurette au vin blanc - dorade à la provençale - paupiettes de veau - Chaource
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

### *Revue de Presse*

Puligny-Montrachet 2001 - Guide Parker des Vins de France - "Admirable profondeur de fruit"

