



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU "HAMEAU DE BLAGNY" 2017

- 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 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. Au coeur des plus fins Premiers Crus de Puligny-Montrachet, le vignoble 'Hameau de Blagny' a une exposition excellente. Le vin est riche, opulent avec un goût de terroir prononcé.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Avec une belle robe jaune pâle, notre Puligny-Montrachet 1^{er} Cru "Hameau de Blagny" 2017 dévoile un nez frais, dans lequel on peut déceler des notes poivrées, mentholées et grillées. Sa bouche est ample et contient une multitude de parfums, tels que la vanille, l'abricot, le chèvrefeuille et l'amande. On retient une belle finale minérale.
- 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°

