



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET

2002

- 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 Jaune brillant, ce vin dégage d'agréables arômes de jeunes agrumes épicés. Sa rondeur en bouche dévoile des parfums intenses d'épices douces et de citron. Ce vin a un très grand potentiel de vieillissement. Dégusté le 22.01.04
- 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°

