



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

PULIGNY-MONTRACHET

2024

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- APPELLATION 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 Notre Puligny-Montrachet Blanc se présente avec une robe jaune pâle et brillante. Il dévoile de jeunes arômes de fruits tropicaux mûrs, de pêche et de coing, relevés par une touche minérale et épicée. En bouche, il offre un équilibre délicieux et rafraîchissant entre le fruit et l'acidité.
- 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°

