



Puligny Montrachet 1er Cru 2023

CHF 109.00 | 10 cl = CHF 14.53

La robe est jaune clair et brillante. Le nez offre des notes de pêche blanche et de vanille. En bouche, on retrouve des arômes de massepain et de miel d'acacia. Rond et long, il est extrêmement élégant.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323183
Accord mets et vins	Fromage, Volaille, Crustacés, Poisson



Vinification

Récolte à la main. Le vin est élevé pendant 8 à 10 mois dans des fûts de chêne (50% neufs) spécialement fabriqués par la tonnellerie Louis Latour, avec une fermentation malolactique complète.

Terroir

Calcaire, éboulis

Histoire

Puligny-Montrachet abrite certains des meilleurs chardonnays du monde, dont les célèbres Montrachet, Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet. Puligny-Montrachet est une aire d'appellation de 216 hectares, limitrophe de Meursault au nord et de Chassagne-Montrachet au sud. Comme un grand nombre de premiers crus de Puligny-Montrachet ont le même type de sol et la même exposition que leurs voisins grands crus, ces vins méritent une attention particulière.

