



## Puligny Montrachet 1er Cru 2023

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.

