



Puligny Montrachet 2024

Dans le verre, une couleur jaune pâle. Le nez est intense et floral, avec des notes d'acacia et de chèvrefeuille. En bouche, il est rond avec des arômes d'abricot, de brioche et d'amande. Belle longueur en bouche. Un vin très élégant.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	38 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	11° - 13°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323394
Accord mets et vins	Plats végétariens, Fromage, Veau, Poisson, Eierspeisen

Vinification

Récolte à la main. Le vin est élevé pendant 8 à 10 mois dans des fûts de chêne (15% 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.

