



Puligny Montrachet 2017

Un premier cru aux allures de grand cru. Une robe or aux reflets verdâtres. Un nez floral au parfum de pamplemousse rose. Le palais est à la fois corsé et rond avec des notes de vanille et d'amande. Il affiche une belle tension en finale. Un très bel équilibre.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2017
Format	38 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2024
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	282577
Accord mets et vins	Fromage, Volaille, Crustacés, Poisson



Vinification

Vendanges à la main. Le vin mûrit pendant 8 à 10 mois, avec fermentation malolactique complète, dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Sols argilo-calcaires.

Histoire

Puligny-Montrachet est le lieu de naissance de quelques-uns des meilleurs chardonnays au monde, notamment les célèbres Montrachet, Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet. Puligny-Montrachet est une appellation qui couvre 216 hectares, frontalière de Meursault au nord et de Chassagne-Montrachet au sud. Etant donné qu'un grand nombre de premiers crus de Puligny-Montrachet bénéficie du même type de sols et du même cru que leurs voisins en grand cru, ces vins jouissent d'une attention particulière.

