



DOMAINE
VINCENT LATOUR

Fiche Technique

Puligny Montrachet « Vieilles Vignes »

CEPAGE : Chardonnay

SOL : Argilo-calcaire

VENDANGES MANUELLES

Vin issu d'achat de raisins

Mode de vinification et d'élevage

Pressurage en vendange légèrement foulée
Fermentation en fût avec 30 % de fût neuf
Elevage sur lies fines pendant 12 mois et 4 à 6 mois en cuve
Pas de batonnage

Dégustation

Robe : Or, limpide et brillante

Nez : Arome de fleur de vigne et amande

Bouche : ample et structuré, bouquet de fruit frais

Il s'accordera avec un vol au vent, une poularde de Bresse à la crème et aux morilles, quenelle de brochet, comté ou fromage des moines de Cîteaux.