



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.