



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAINT-ROMAIN BLANC

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Saint-Romain
- APPELLATION Saint-Romain
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée moyenne

Description

En direction d'Autun, après avoir traversé Pommard, Volnay et Auxey-Duresses, on découvre le village de Saint-Romain. Le vignoble de Saint-Romain prend naissance au pied de falaises calcaires, pour atteindre par endroit près de 400 mètres d'altitude, soit 100 à 150 mètres plus haut que les autres vignobles de la Côte de Beaune. Aujourd'hui, vins blancs et vins rouges se partagent la production à part égale.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Les vins blancs ont un nez de fleurs blanches, de miel et de fruits mûrs. En bouche, ces vins sont vifs et moelleux.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

