



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SANTENAY 1ER CRU ROUGE

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Santenay
- APPELLATION Santenay Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée moyenne

Description

Santenay est le dernier important vignoble de la Côte d'Or, il est voisin de Chassagne Montrachet.

Peu de blancs sont produits. 99% des 514 hectares de vignoble, dont le tiers en 1er Cru, sont plantés en Pinot Noir. Notre Santenay est issu des deux meilleurs climats : « La Comme » et « Beauregard ».

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Racé et structuré, avec un nez de petits fruits rouges (fraise et cerise), notre Santenay 1er Cru rouge présente une grande harmonie en bouche et un bon potentiel de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Terrine de lapin - entrecôte marchand de vin - foie gras de canard aux pommes - Brie
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

