



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SANTENAY 1ER CRU ROUGE 2006

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Santenay Premier Cru
- VILLAGE Santenay
- 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 Nez de sous-bois, arômes de petits fruits rouges, puissant et souple à la fois.
- 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°

