



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SANTENAY BLANC 2014

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Santenay
- APPELLATION Santenay
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Provenant du village de Santenay, village le plus au sud de la Côte de Beaune et célèbre pour son centre thermal, le Santenay blanc représente seulement 5% de l'aire d'appellation Santenay et nous considérons ce vin comme déjà rare.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe or pâle, notre Santenay blanc 2014 révèle au nez des arômes de noisette fraîche et de vanille. La bouche est ample et fraîche aux notes d'agrumes, d'amande et d'abricot. Belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

