Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Santenay Rouge
2007

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Santenay
- **Appellation** Santenay
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Marno-calcaire
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois. Une partie en fûts de chêne et une partie dans des petites cuves.

Description

Santenay, village le plus au sud de la Côte de Beaune, produit des vins rouges et des vins blancs. Les vins rouges de Santenay sont réputés tanniques et bien charpentés. On dit des Santenay qu'ils ont l'âme de Volnay et le corps de Pommard.

Dégustation

- **Note de dégustation** Sa robe rubis claire nous conduit sur un nez fin et délicat dévoilant des arômes de cassis. La fin de bouche exprime une bonne minéralité avec une grande persistance aromatique. A conserver quelques années.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Terrine de lapin - entrecôte marchand de vin - foie gras de canard aux pommes - Brie
- **Température de service** 14-15°

Revue de Presse

Santenay 2007 - Le Figaro Magazine - 6 septembre 2014 - ???? - Coup de Coeur - 15/20