



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC

2010

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Savigny-les-Beaune
- VILLAGE Savigny-les-Beaune
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire ferreux
- 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, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

Notre Savigny-les-Beaune blanc est un vin rare qui ne représente pas plus de 3,5 % de la production totale de ce village. Nous trouvons les meilleurs terroirs de Savigny-les-Beaune à dix minutes de voiture en direction du nord de Beaune, à l'extrême ouest de l'appellation en direction du village de Bouilland. C'est sur ce site que les raisins de Chardonnay sont récoltés. Ceci n'est pas une surprise si certains viticulteurs comparent ces vignobles et la composition de leurs sols à ceux du célèbre et proche Corton-Charlemagne.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Robe or pâle. Nez frais, floral et beurré grâce à un élevage en fût. Vin très harmonieux avec un bel équilibre entre sa richesse, sa minéralité et un boisé déjà bien fondu. Très bonne tenue en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

