



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY 1ER CRU "SANTENOTS"

1996

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

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Volnay « Santenots » se situe au croisement entre le Pinot Noir au nord et le Chardonnay au sud et l'une des spécificités de ce climat est de pouvoir être planté soit en Chardonnay, soit en Pinot Noir. Même s'il est situé dans la commune de Volnay, s'il est planté en Chardonnay, les vins sont déclarés en appellation Meursault. La structure du sol des Volnay « Santenots » est variée et permet ici, l'élaboration d'un vin rouge plus léger et plus élégant que ceux produits plus haut sur les coteaux.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Volnay 1er Cru « Santenots » 1996 a une couleur rouge sombre, avec un somptueux nez sur des notes de prunes. Un vin distingué et souvent décrit comme féminin dû à des nuances aromatiques douces et légères. Une agréable fin de bouche sur le fruit.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

