



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VOLNAY 1^{ER} CRU "SANTENOTS" 2007

- 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 Ce vin est intensément parfumé avec des notes de fruits noirs et rouges, plus discrètes au nez.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

