Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Santenay 1er Cru "La Comme"

2005

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

La vigne

- **Age moyen** 25 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Les meilleures parcelles de Santenay sont celles au nord de l'appellation, longeant les vignes de Chassagne-Montrachet. Le sol contient plus de gravier, de marne et de calcaire ce qui donne une plus grande structure et une plus grande richesse aux raisins. Il en résulte un vin plus puissant. Exposées sud-est, les vignes du Premier Cru "La Comme" produisent des raisins qui atteignent une maturité parfaite. Le nom « La Comme » est la forme régionale de Combe, car le vignoble est dans le prolongement de la Combe de Saint-Aubin.

Dégustation

- **Note de dégustation** De délicieux arômes de pain grillé complètent à merveille le nez de fruits noirs, notamment de cassis. Au second nez, ce sont des notes de sous bois et d'humus qui donnent au Santenay « La Comme » 2005 un caractère plus animal. Riche en tannins, c'est indiscutablement un vin de garde : il sera parfait à déguster dans 5 à 7 ans. Dégusté en janvier 2007.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Terrine de lapin - entrecôte marchand de vin - foie gras de canard aux pommes - Brie.
- **Température de service** 15-17°