Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Santenay Blanc
2005

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Santenay
- **Appellation** Santenay
- **Cépage** Chardonnay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Marno-calcaire
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve Inox, température contrôléee, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Provenant du village de Santenay, village le plus au sud de la Côte de Beaune et célèbre pour son centre thermal, le Santenay blanc représente seulement 5% de l'aire d'appellation Santenay et nous considérons ce vin comme déjà rare.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une jolie robe dorée, le Santenay 2005 offre de délicieux parfums de miel et d'herbe fraichement coupée. En bouche, les arômes de miel s'accompagnent d'arômes de fruits secs et de notes de fougère.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°