



# 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 contrôlée, 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 fraîchement 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°

