



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SANTENAY BLANC 2007

- 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 robe limpide et brillante aux reflets jaune pâle, le Santenay blanc 2007 vous séduira avec ses parfums d'agrumes et surtout de citron confit. La bouche est franche et net, d'une belle fraîcheur et d'une belle rondeur. On retrouve en bouche les mêmes arômes citronnés qu'au nez, accompagnés d'une certaine minéralité. Finale vive et belle longueur. Dégusté le 15 juin 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

