Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Santenay Blanc
2010

- **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** Une excellente alternative à ses illustres voisins Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet, ce vin a une belle robe or. Il a des arômes de pêches et de poires avec de légères notes de fruits secs. Sophistiqué, équilibré, ce vin a une belle intensité et une certaine longueur en bouche.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°

Revue de Presse

Santenay blanc 2010 - Revue des Vins de France - Mars 2012 - 16/20