



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SANTENAY BLANC

2011

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Santenay
- VILLAGE 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 or pale, le Santenay blanc 2011 possède un nez complexe avec un parfum de citron confit et un léger boisé. La bouche est ample. Des arômes de noisette et d'agrumes se dégagent avec une touche de chlorophylle.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

Revue de Presse

Santenay Blanc 2011 - Vins & Gastronomie Mars/Avril 2014

