Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Santenay Blanc
## 2012

- **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 robe jaune pâle, le Santenay blanc 2012 dévoile au nez de puissants arômes d'amande fraîche, d'acacia et de beurre. La bouche est généreuse, fraîche avec une belle minéralité.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°