Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Santenay Blanc
2013

- **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** Notre Santenay 2013 dévoile une belle robe or pâle. Le nez est floral avec des notes d'aubépine, d'iris et de vanille. La bouche est ronde avec des arômes d'ananas et des notes beurrées. La finale est minérale.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°