



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SANTENAY BLANC 2020

- 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 fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée moyenne

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 et brillante, le Santenay blanc 2020 dévoile un nez intense aux arômes de pêche blanche et de vanille. La bouche est fraîche avec des notes de fruits jaunes, de pain grillé et quelques notes d'amande. Belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

Revue de Presse

Santenay Blanc 2020 ? - Guide Hachette 2024

Santenay Blanc 2020 - Les Echos Supplément - "Bon rapport qualité-prix"

