Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Santenay Blanc
2024

- **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 fûts de chêne, malolactique à 100%
- **Elevage** 8 à 10 mois en fûts de chêne
- **Fûts** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe 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** Le nez, délicatement floral, s'ouvre sur des parfums de fleur d'acacia et de vanille. En bouche, l'attaque est ronde et ample, prolongeant ces notes florales vers des touches gourmandes de miel. L'ensemble séduit par sa grande fraîcheur et sa belle longueur.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°

Revue de Presse

Santenay 2024 - Bettane & Desseauve - 94/100