Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Santenay Rouge
2005

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Santenay
- **Appellation** Santenay
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Marno-calcaire
- **Rendement moyen** 40 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois. Une partie en fûts de chêne et une partie dans des petites cuves.

Description

Santenay, village le plus au sud de la Côte de Beaune, produit des vins rouges et des vins blancs. Les vins rouges de Santenay sont réputés tanniques et bien charpentés. On dit des Santenay qu'ils ont l'âme de Volnay et le corps de Pommard.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe très noire, le nez du Santenay 2005 est jeune et dévoile des arômes de fruits noirs tels que la prune et la cerise, accompagnés de notes de chocolat et de cuir. La bouche est ronde et dense avec une structure veloutée. Ce vin possède une excellente fraîcheur naturelle et un bon équilibre.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Terrine de lapin - entrecôte marchand de vin - foie gras de canard aux pommes - Brie
- **Température de service** 14-15°