Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Santenay Rouge
2016

- **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 en cuve inox

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** Paré d'une robe rubis brillante, notre Santenay Rouge 2016 dévoile un nez frais de framboise. La bouche élégante et gourmande, offre des fruits croquants, de cerise et cassis. Les tanins sont soyeux, belle persistance.
- **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°