



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SANTENAY ROUGE

2018

- 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.
- FÛTS 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 Notre Santenay rouge 2018 dévoile une robe rubis et brillante avec des arômes de sous-bois, de moka et de cassis. En bouche, on retrouve des tanins fins et des notes de torréfaction et de cassis. Une finale fraîche et élégante.
- 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°

