Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Santenay Rouge
2019

- **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** Notre Santenay Rouge 2019 présente une robe rubis et un nez délicat mêlant des notes de petits fruits rouges, de réglisse et de muscade. Sa bouche, souple, dévoile une finale réglissée.
- **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°