



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU

1996

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Savigny-les-Beaune
- APPELLATION Savigny-les-Beaune Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire ferreux
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

L'exemple le plus fin de Savigny-les-Beaune vient indiscutablement de la côte nord en direction de Pernand-Vergelesses. Les sols lourds et l'exposition sud garantissent aux vins une très grande finesse. Mentionné en 1117 sous le nom de « de Seviniaco », Savigny pourrait être le dérivé du latin « Silva », « forêt, bois ». « In- Iacus » est, quant à lui, utilisé dans de nombreux noms de lieux formés d'un nom commun dont la signification a trait à la géologie, la géographie ou la végétation de l'endroit. Cette interprétation est possible puisque Savigny est un grand village viticole avec 2093 ha de forêt sur les 3529 ha que couvre le village.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin possède une robe couleur cerise et un nez de fraise. Il présente une bouche aux arômes de pain et dont les tanins commencent à s'assouplir. La finale est grillée et sa longue finale indique son bon potentiel de garde
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Gibier à plumes - volaille - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

