



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC

1997

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Savigny-les-Beaune
- VILLAGE Savigny-les-Beaune
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire ferreux
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

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

Description

Notre Savigny-les-Beaune blanc est un vin rare qui ne représente pas plus de 3,5 % de la production totale de ce village. Nous trouvons les meilleurs terroirs de Savigny-les-Beaune à dix minutes de voiture en direction du nord de Beaune, à l'extrême ouest de l'appellation en direction du village de Bouilland. C'est sur ce site que les raisins de Chardonnay sont récoltés. Ceci n'est pas une surprise si certains viticulteurs comparent ces vignobles et la composition de leurs sols à ceux du célèbre et proche Corton-Charlemagne.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce merveilleux vin a été élevé durant 12 mois en fûts de chêne. Il dévoile une couleur dorée profonde et un nez exotique d'agrumes et de fruits tropicaux, accompagné de notes beurrées et toastées. Le Savigny-les-Beaune blanc 1997 est riche et concentré avec une bonne acidité et des arômes boisés équilibrés. Il est très agréable à déguster maintenant mais le sera d'avantage dans quelques années.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

