Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Savigny-les-Beaune Blanc
2001

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Savigny-les-Beaune
- **Appellation** 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, chauffe 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 vin a un goût de terroir très prononcé, la texture est riche, opulente et parfaitement équilibrée. La bouche est fraîche et fruitée.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°