



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC

2013

- 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 Une robe jaune pâle et un nez de prunes blanches avec des notes de boisées caractérisent notre Savigny-les-Beaune 2013. La bouche est ronde avec des arômes de pâte d'amande et une jolie tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

Revue de Presse

Savigny-les-Beaune blanc 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 14,5/20

