



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SAVIGNY-LES-BEAUNE ROUGE

2006

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

### *La vigne*

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

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

S'étendant juste en dessous de la colline de Beaune mais à l'écart de la ville, les vignobles sont séparés en deux parties : la première est située à l'ouest de Beaune et l'autre partie borde les premières parcelles du village d'Aloxe-Corton. Les vins rouges de Savigny sont très proches de ceux de Beaune. Mentionné en 1117 sous le nom de « de Seviniaco », Savigny pourrait être le dérivé du latin « Silva », « forêt, bois ». « In-lacus » 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 D'une légère robe vermillon, le Savigny-les-Beaune rouge 2006 dévoile une belle fraîcheur avec des arômes de cerise accompagnés d'une touche poivrée. La bouche est fraîche et équilibrée avec des tannins bien présents. Des notes de vanille accompagnent les arômes de noyaux de cerise. Superbe vin à garder quelques années en cave. Dégusté le 15 juin 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

