



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SAVIGNY-LES-BEAUNE ROUGE

2017

- 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 Notre Savigny-les-Beaune 2017, à la robe rubis, a un nez marquant des arômes de cassis et de fruits secs. Sa bouche est ronde et présente une grande finesse. On peut identifier des parfums de cerise et d'amande fraîche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

