



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1^{ER} CRU "LES NARBANTONS"

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Savigny-les-Beaune
- APPELLATION Savigny-lès-Beaune Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 12 mois en fût de chêne, 20% de fût neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

A l'origine, "bantons" serait issu du gaulois BANNO, "cornes". Ce mot s'est appliqué à des noms de hauteurs et autres pointes montagneuses. "Nar" serait la forme qu'à prise l'adjectif Noir du latin NIGER. Ce nom ferait alors allusion à des hauteurs noires, parce que boisées. La surface boisée du village de Savigny est considérable !

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une belle robe rubis, notre Savigny-lès-Beaune Premier Cru "Les Narbantons", le nez dévoile des notes de café torréfié, de sous-bois et de fruits noirs. La bouche est pleine avec des tanins bien structurés et d'élégants arômes de framboise. Un vin frais et gourmand.
- POTENTIEL DE GARDE 5-10 ans
- ACCORD METS/VINS Volaille - gibier à plumes - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15°-17°

