



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU "LES NARBANTONS" 2014

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Savigny-lès-Beaune Premier Cru
- VILLAGE Savigny-les-Beaune
- 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 Notre Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Les Narbantons" 2014 révèle une très belle robe rubis. Au nez, des notes de cerises noires, de torrifications et de sous-bois. La bouche est ample et dévoile de délicats arômes de fruits rouges et de moka. Les tanins sont bien présent et demande un peu de vieillissement. La finale est fraîche et minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-10 ans
- ACCORD METS/VINS Volaille - gibier à plumes - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15°-17°

