



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SAVIGNY-LES-BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU "LES SERPENTIÈRES"

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 35% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *Description*

L'exemple le plus fin de Savigny-les-Beaune vient indiscutablement de la côte nord en direction de Pernand-Vergelesses. Les sols lourds et l'exposition sud garantissent au Savigny-les-Beaune « Les Serpentières » une très grande finesse. Avant de s'appeler « Les Serpentières », le climat s'appelait « Les Serpentes », ce qui désigne une espèce de couleuvre.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Savigny-les-Beaune « Les Serpentières » est très fruité avec des senteurs de framboises fraîches ainsi que d'autres fruits rouges.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Viande en sauce - gibier à plumes - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

