



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SANTENAY BLANC

1999

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Santenay
- VILLAGE Santenay
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Provenant du village de Santenay, village le plus au sud de la Côte de Beaune et célèbre pour son centre thermal, le Santenay blanc représente seulement 5% de l'aire d'appellation Santenay et nous considérons ce vin comme déjà rare.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Une excellente alternative à l'un de ses illustres voisins Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet, ce Santenay très apprécié expose une couleur dorée pâle. Il possède un corps charnu sur des arômes de poires et de pêches avec une légère note de fruits secs. Sophistiqué, avec une acidité bien équilibrée, ce vin met en évidence une profondeur des arômes surprenante et une fin de bouche persistante.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

