



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SANTENAY BLANC 2003

- 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 ses illustres voisins Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet, ce vin a une belle robe or. Il a des arômes de pêches et de poires avec de légères notes de fruits secs. Sophistiqué, équilibré, ce vin a une belle intensité et une certaine longueur en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

Revue de Presse

Santenay blanc 2003 - Guide Parker des Vins de France

