



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SANTENAY ROUGE

2003

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Santenay
- VILLAGE Santenay
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Marno-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois. Une partie en fûts de chêne et une partie dans des petites cuves.

Description

Santenay, village le plus au sud de la Côte de Beaune, produit des vins rouges et des vins blancs. Les vins rouges de Santenay sont réputés tanniques et bien charpentés. On dit des Santenay qu'ils ont l'âme de Volnay et le corps de Pommard.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Santenay 2003 expose une couleur très sombre. Au nez, ce vin jeune et fruité étale des arômes puissants de fruits mûrs et de cuir, qui se reflètent d'avantage en bouche avec des notes de cerises. Les tannins sont fermes mais ce vin est assez doux et velouté associé à un caractère rond et ample. Prêt à être dégusté maintenant ou à conserver durant les 4 prochaines années.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Terrine de lapin - entrecôte marchand de vin - foie gras de canard aux pommes - Brie
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

