



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SANTENAY ROUGE

2022

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Santenay
- APPELLATION 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 en cuve inox

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 D'une robe brillante à la couleur rubis, notre Santenay 2022 dévoile un nez aux notes de framboise, de mûre et de sous-bois. Sa bouche, ronde et fraîche, offre des arômes de réglisse et de cerise. Tanins très soyeux.
- 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°

