



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1^{ER} CRU "LES MARCONNETS" 2017

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

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique 100%
- ELEVAGE 8-10 mois en fûts de chêne, 25% de fûts neufs
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, Chêne Français, chauffé moyenne

Description

Voisine des vignobles de Beaune, la parcelle Savigny-les-Beaune « Les Marconnets » est située en haut du coteau. Exposée sud-est, elle doit son nom à une ancienne source importante qui jaillissait à Beaune et continuait son chemin du côté de Savigny-les-Beaune. Cette source était à une époque la Fontaine Commune de Beaune, « Marconnet » étant dérivé de l'ancien français « marais ».

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru "Les Marconnets" 2017 présente une robe rubis profond et un nez alliant des notes de fruits rouges, de réglisse et de sous-bois. Sa bouche est très élégante et longue. On décèle dans ce vin des arômes de cassis, de moka et de menthe poivrée.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Viande en sauce - gibier à plumes - rognons de veau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

