



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1^{ER} CRU "LES MARCONNETS" 2018

- 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 chene
- 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 Ce Savigny 1^{er} Cru « Les Marconnets » se caractérise par une robe rubis profond aux reflets grenat. Le nez intense exhale des notes de griottes et de cacao. Frais en bouche avec des tanins soyeux, on retrouve des arômes de griottes, de clou de girofle. Présente une belle persistance aromatique.
- 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°

