



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SANTENAY 1<sup>ER</sup> CRU "LA COMME" 2023

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

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne.

### *Description*

Les meilleures parcelles de Santenay sont celles au nord de l'appellation, longeant les vignes de Chassagne-Montrachet. Le sol contient plus de gravier, de marne et de calcaire ce qui donne une plus grande structure et une plus grande richesse aux raisins. Il en résulte un vin plus puissant. Exposées sud-est, les vignes du Premier Cru "La Comme" produisent des raisins qui atteignent une maturité parfaite. Le nom « La Comme » est la forme régionale de Combe, car le vignoble est dans le prolongement de la Combe de Saint-Aubin.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Santenay 1er Cru « La Comme » 2023 arbore une robe intense aux reflets rubis. Au nez, on retrouve des notes de framboise. La bouche est ample, puissante avec quelques touches poivrées et une très belle fraîcheur. Très belle longueur finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Terrine de lapin - entrecôte marchand de vin - foie gras de canard aux pommes - Brie.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

