



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

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

2024

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Santenay
- APPELLATION Santenay Premier Cru
- 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 Le Santenay 1<sup>er</sup> Cru "La Comme" 2024 présente une robe profonde aux reflets grenat. Son nez complexe dévoile des arômes de cerise noire et de sous-bois, agrémentés d'une note boisée élégante et d'une pointe de poivre. En bouche, le vin se montre ample et frais, libérant des saveurs de cerise et de réglisse accompagnées d'une délicate touche fumée. La dégustation s'achève sur de jolis tanins en finale, offrant une belle longueur.
- 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°

