



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SANTENAY BLANC 2004

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Santenay
- APPELLATION Santenay
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Marno-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

### *Description*

Provenant du village de Santenay, village le plus au sud de la Côte de Beaune et célèbre pour son centre thermal, le Santenay blanc représente seulement 5% de l'aire d'appellation Santenay et nous considérons ce vin comme déjà rare.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Une excellente alternative à ses illustres voisins Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet, ce vin a une belle robe or. Il a des arômes de pêches et de poires avec de légères notes de fruits secs. Sophistiqué, équilibré, ce vin a une belle intensité et une certaine longueur en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

### *Revue de Presse*

Santenay blanc 2004 - Magazine Gault&Millau - Septembre 2012 - 15/20

