



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## SANTENAY BLANC 2019

- 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 Notre Santenay blanc 2019 est vêtu d'une brillante robe jaune pâle. Son parfum de fruits blancs est accompagné d'une note florale. Au palais c'est un vin frais, tout en longueur qui présente de beaux arômes d'amande fraîche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

