



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAVIGNY-LES-BEAUNE BLANC

2022

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Savigny-les-Beaune
- VILLAGE Savigny-les-Beaune
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

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

Vinification & Elevage

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

Description

Notre Savigny-les-Beaune blanc est un vin rare qui ne représente pas plus de 3,5 % de la production totale de ce village. Nous trouvons les meilleurs terroirs de Savigny-les-Beaune à dix minutes de voiture en direction du nord de Beaune, à l'extrême ouest de l'appellation en direction du village de Bouilland. C'est sur ce site que les raisins de Chardonnay sont récoltés. Ceci n'est pas une surprise si certains viticulteurs comparent ces vignobles et la composition de leurs sols à ceux du célèbre et proche Corton-Charlemagne.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe à la couleur jaune pâle et brillante, notre Savigny-les-Beaune Blanc 2022 offre un nez intense aux parfums de pêche blanche et de fruits exotiques. Sa bouche ronde dévoile des notes de pâte d'amande et une finale minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - poisson - charcuterie fine - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

