



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

SAVIGNY-LES-BEAUNE ROUGE

2003

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Savigny-les-Beaune
- VILLAGE Savigny-les-Beaune
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

S'étendant juste en dessous de la colline de Beaune mais à l'écart de la ville, les vignobles sont séparés en deux parties : la première est située à l'ouest de Beaune et l'autre partie borde les premières parcelles du village d'Aloxe-Corton. Les vins rouges de Savigny sont très proches de ceux de Beaune. Mentionné en 1117 sous le nom de « de Seviniaco », Savigny pourrait être le dérivé du latin « Silva », « forêt, bois ». « In-lacus » est, quant à lui, utilisé dans de nombreux noms de lieux formés d'un nom commun dont la signification a trait à la géologie, la géographie ou la végétation de l'endroit. Cette interprétation est possible puisque Savigny est un grand village viticole avec 2093 ha de forêt sur les 3529 ha que couvre le village.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'un grand millésime, le Savigny les Beaune 2003 est très bien équilibré et vous séduira avec son superbe bouquet aux arômes de fruits rouges accompagné de subtiles notes de réglisse. Il offre une très belle fraîcheur au nez comme en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

