



Santenay 2022

CHF 20.50 | 10 cl = CHF 5.47

Le santenay dévoile une robe rubis brillante. Au nez, il présente un net parfum de fruits des bois, de moka et de cassis. En bouche, le santenay se montre rond et élégant avec des tannins souples et des notes toastées délicates qui se confirment au nez.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	38 cl
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	339472
Accord mets et vins	Canard, Fromages à pâte molle, Plats de poisson raffinés, Plats légers, Volaille



Vinification

La vinification se fait traditionnellement en grands fûts ouverts. Fermentation malolactique. L'élevage a lieu pendant dix à douze mois en fûts de chêne et en petites cuves.

Terroir

Les sols sont dominés par la marne et le calcaire.

Histoire

Santenay, le village le plus au sud de la côte de Beaune, produit autant des vins rouges que blancs. Les vins rouges de Santenay sont connus pour leurs tannins riches et leur bonne structure. On dit souvent qu'ils auraient l'âme d'un volnay et le corps d'un pomard.

