



Santenay 2022

Nel calice il Santenay sfoggia un colore rosso rubino brillante. Al naso profumo evidente di frutti di bosco, moca e cassis. Al palato il Santenay si rivela rotondo ed elegante con tannini morbidi, raffinate note di pane tostato al naso.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	339462
Adatto a	Anatra, Formaggi a pasta molle, Tagli di carne pregiati, Piatti leggeri, Pollame



Vinificazione

La vinificazione avviene tradizionalmente in grandi botti aperte. Fermentazione malolattica. L'invecchiamento avviene per dieci-dodici mesi in botti di rovere e piccoli serbatoi.

Terroir

I terreni sono caratterizzati da marna calcarea.

Storia

Santenay, il villaggio più meridionale della Côte de Beaune, produce sia vini rossi che bianchi. I rossi di Santenay sono tannici e ben strutturati. Seconda la tradizione popolare, i vini di Santenay hanno l'anima di Volnay e il corpo di Pommard.

