



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARANGES

2006

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Maranges
- VILLAGE Maranges
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argile
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

Description

Au sud-ouest du village de Santenay, l'appellation Maranges est située à la pointe sud de la Côte de Beaune. Plantés de Pinot Noir, les coteaux de ce vignoble sont exposés au sud-est, les vignes poussent sur ce sol particulièrement argileux. Les vins ont tendance à être fermes et tanniques au cours de leur jeunesse. L'intensité et la finesse de la structure du fruit du Pinot Noir confèrent aux vins des Maranges une excellente capacité de vieillissement.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Maranges 2006 a un nez épicé aux arômes de poivre et de clou de girofle. La bouche est ample et les tanins persistants. Dégusté avril 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Pintade au chou - civet de lièvre - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

Revue de Presse

Maranges 2006 - Guide Gault & Millau 2011 - 16.6/20

