Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Maranges
## 2012

- **Région** Côte de Beaune
- **Village** Maranges
- **Appellation** 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** Notre Maranges 2012 se pare d'une belle robe rubis et offre des arômes de petits fruits-rouges au nez. Un vin équilibré en bouche avec une belle fraîcheur.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Pintade au chou - civet de lièvre - fromage
- **Température de service** 14-15°