Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Maranges
2021

- **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** Les Maranges 2021 dévoilent une robe rubis et un nez complexe mêlant framboise, mûre et sous-bois. La bouche séduit par sa rondeur et sa texture soyeuse, rehaussée d'une pointe de moka. La finale, toute en légèreté, laisse une belle impression de fraîcheur.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Pintade au chou - civet de lièvre - fromage
- **Température de service** 14-15°