



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARSANNAY BLANC

2007

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Marsannay
- APPELLATION Marsannay
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 ha/hl
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Marsannay est le village qui marque l'entrée nord de la Côte d'Or lorsque l'on quitte Dijon, capitale de la Bourgogne et résidence des Ducs de Bourgogne. Il marque aussi le commencement de la route des Grands Crus qui suit l'autoroute A6 à travers la Côte d'Or. Les vins de Marsannay ont été classés en Appellation Contrôlée en 1987, en reconnaissance de leur qualité, toujours constante.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Marsannay 2007 blanc présente une jolie robe couleur pâle. Le nez est frais avec des arômes de fleurs blanches type églantine. Ces arômes s'accompagnent de notes un peu plus végétales rappelant le tilleul. Vin subtil et fin en bouche, il est nerveux, d'un bon équilibre et offre une bonne persistance. Dégusté mars 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - poisson - viande blanche.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

