



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARSANNAY BLANC 2010

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Marsannay
- VILLAGE 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 blanc 2010 dévoile une jolie robe brillante jaune pâle à reflets verts. Le nez est floral aux notes de chèvrefeuille. La bouche est ronde aux arômes de fruits blancs avec une belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - poisson - viande blanche.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Marsannay Blanc 2010 - Vins & Gastronomie Mars/Avril 2014

