



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARSANNAY BLANC

2014

- 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 fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée moyenne

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 Notre Marsannay 2014 dévoile une jolie et brillante robe jaune pâle. Un nez complexe d'amande fraîche, de vanille et de tilleul. La bouche est ample et rappelle l'amande avec une délicate note iodée. La finale est minérale, presque saline.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - poisson - viande blanche.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

- Marsannay Blanc 2014 - Le Parisien Week-end - Septembre 2019 - 14/20
- Marsannay blanc 2014 - Les Echos Week-end - 6/7 septembre 2019 - "Un nectar attachant"
- Marsannay blanc 2014 - Le Journal du Dimanche - Septembre 2018 - 14/20

