Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Marsannay Blanc
2017

- **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 étés classés en Appellation Contrôlée en 1987, en reconnaissance de leur qualité, toujours constante.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Marsannay 2017 a une brillante robe jaune pâle parsemée de reflets verts. Celle-ci dévoile un nez floral relevé par quelques notes vanillées. La bouche est fraîche, longue et minérale avec une finale iodée.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - crustacés - poisson - viande blanche.
- **Température de service** 12-14°