



# 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 été 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°

