



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MARSANNAY ROUGE

1996

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Marsannay
- VILLAGE Marsannay
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 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. Ces vins ont la réputation d'être vifs et robustes, caractères qu'ils tirent d'un sol riche en fer. Les vins de Marsannay ont été classés en Appellation Contrôlée en 1987, en reconnaissance de leur qualité, toujours constante.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin est relativement récent parmi la gamme des vins de Louis Latour. Il dénote une couleur rubis vibrante avec un nez dominant de fruits frais. La bouche met en avant des tannins secs et persistants et des notes tendres de fruits d'épineux. Ce vin est bien équilibré avec une agréable fin de bouche sèche qui vous récompensera de votre patience dans les deux prochaines années.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Canard rôti - coq au vin - navarin d'agneau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

