



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARSANNAY ROUGE

2003

- 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 originaire du nord de la Côte d'Or dispose d'une robe rubis profonde aux reflets brillants. Son bouquet se décline d'une façon nette avec de subtiles notes boisées et épicées. Une fois en bouche on peut constater une structure puissante et ronde accompagnée de tannins équilibrés, agrémenté d'arômes épicées et de petits fruits rouges. Il est à déguster idéalement après deux années de garde mais peut être apprécié dès maintenant.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Canard rôti - coq au vin - navarin d'agneau - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°

