Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Marsannay Rouge
2004

- **Région** Côte de Nuits
- **Village** Marsannay
- **Appellation** 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 étés classés en Appellation Contrôlée en 1987, en reconnaissance de leur qualité, toujours constante.

Dégustation

- **Note de dégustation** D'une robe rouge grenat vive, ce vin a des arômes de baies rouges et noires fraîchement cueillies tels que la framboise, la mûre et le cassis. Le Marsannay 2004 dévoile la jolie nature du pinot noir. En bouche, des saveurs épicées de réglisse raviront le palais. Avec un bon équilibre entre acidité et fruit, le Marsannay 2004 est parfait à boire dès à présent. Dégusté en janvier 2007.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Canard rôti - coq au vin - navarin d'agneau - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°