Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Marsannay Rouge
2014

- **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 brillante, profonde à reflets grenat, notre Marsannay rouge 2014 offre au nez de délicieux arômes de fruits noirs tels que la myrtille, la griotte et le cassis, accompagnés d'une note poivrée. La bouche est fraîche avec des arômes de cerise, de framboise sauvage et de subtiles notes de fumé. Très belle persistance tannique.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Canard rôti - coq au vin - navarin d'agneau - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°

Revue de Presse

Marsannay rouge 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 13.5/20

Marsannay rouge 2014 - Cuisine & Vins de France - Février/mars 2016 - "Une très jolie structure"