Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Marsannay Rouge
## 2018

- **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** Notre Marsannay offre un bouquet de fruits rouges intense. La bouche est d' une bonne plénitude, le palais est soyeux et se distingue par des caractéristiques giboyeuses étayées de bons tannins.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Canard rôti - coq au vin - navarin d'agneau - fromages affinés
- **Température de service** 15-17°