



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MARANGES 1ER CRU "LA FUSSIÈRE"

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Maranges
- APPELLATION Maranges Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argile
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée moyenne

### *Description*

Au sud-ouest du village de Santenay, l'appellation Maranges est située à la pointe sud de la Côte de Beaune. Plantés de Pinot Noir, les coteaux de ce vignoble sont exposés au sud-est, les vignes poussent sur ce sol particulièrement argileux. Les vins ont tendance à être fermes et tanniques au cours de leur jeunesse. L'intensité et la finesse de la structure du fruit du Pinot Noir confèrent aux vins des Maranges une excellente capacité de vieillissement.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION "Nez puissant de petits fruits rouges et de sous-bois. Moelleux et charnu en bouche, structuré et robuste, notre Maranges 1er Cru "La Fussièrè" se termine sur une note minérale de pierre à fusil."
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Pintade au chou - civet de lièvre - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

