



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARSANNAY BLANC

2011

- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Marsannay

- APPELLATION Marsannay
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 ha/hl
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 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. Les vins de Marsannay ont été classés en Appellation Contrôlée en 1987, en reconnaissance de leur qualité, toujours constante.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Marsannay Blanc 2011 se caractérise par une délicate robe or, parsemée de reflets verts. Fruité au nez, les arômes de pêche et de noisette se marient parfaitement avec les notes de beurre frais. Ample, on retrouve les arômes de pêches en bouche ; des notes de menthe apparaissent offrant à ce Marsannay 2011 beaucoup de fraîcheur.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - poisson - viande blanche.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

