



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MARSANNAY BLANC 2013

- 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 Notre Marsannay 2013 dévoile une robe jaune à reflets verts. Le nez est floral avec des notes de pâte d'amandes. En bouche, beaucoup de fraîcheur, des arômes d'aubépine et une belle tension en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - poisson - viande blanche.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

