



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARSANNAY BLANC 2015

- RÉGION Côte de Nuits
- APPELLATION Marsannay
- VILLAGE 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 fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

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 Le Marsannay blanc 2015 dévoile une jolie robe or pâle. Le nez est frais, floral avec des notes d'amande fraîche. La bouche est riche, avec toujours la présence d'amande due à un élevage en fûts. Belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - poisson - viande blanche.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

- Marsannay Blanc 2015 - Gault & Millau - Janvier 2020 - 91/100
- Marsannay blanc 2015 - Les Echos Week-end - Septembre 2018 - "Une légèreté bien agréable"
- Marsannay blanc 2015 - Terre de Vins - Septembre 2018 - "Un chardonnay typique du Marsannay"
- Marsannay blanc 2015 - Cuisine et Vins de France - Septembre 2018 - "Savoureux chardonnay"

