



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MARSANNAY BLANC

2024

- 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 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 Avec sa jolie robe jaune pâle et brillante, ce Marsannay blanc 2024 révèle un nez d'amande grillée, de vanille et de chèvrefeuille. La bouche est ronde et gourmande, sur des touches d'acacia et de citron. La bouche est fraîche en finale, belle minéralité.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - poisson - viande blanche.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

