



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARSANNAY BLANC

2024

- **RÉGION** Côte de Nuits
- **VILLAGE** Marsannay

- **APPELLATION** Marsannay
- **CÉPAGE** Chardonnay

La vigne

- **ÂGE MOYEN** 25 ans
- **SOUSS-SOL** Argilo-calcaire
- **RENDEMENT MOYEN** 50 ha/ha
- **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, chauffe 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°