



Marsannay Rouge Louis Latour

Région : Côte de Nuits Village Marsannay

Appellation : Marsannay Cépage Pinot Noir

La vigne Age moyen 30 ans Sous-sol Argilo-calcaire Rendement moyen 45 hl/ha Vendange Manuelle

Vinification & Elevage Fermentation Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%. Elevage 10 à 12 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. Ces vins ont la réputation d'être vifs et robustes, caractères qu'ils tirent d'un sol riche en fer. Les vins de Marsannay ont été classés en Appellation Contrôlée en 1987, en reconnaissance de leur qualité, toujours constante.

Dégustation

Notre Marsannay présente une jolie robe rubis. Le nez est floral avec des notes de pivoine, d'iris et de clou de girofle. La bouche, ronde et gourmande, révèle des arômes d'épices et de cassis avec des tanins élégants en finale.

Potentiel de garde 4-6 ans

Accord Mets/Vins

Canard rôti - coq au vin - navarin d'agneau - fromages affinés Température de service 15-17