



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARSANNAY BLANC

2021

- 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 fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffée 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 Notre Marsannay Blanc 2021 dévoile une robe jaune pâle. Son nez est intense et révèle des notes de noisette grillée fumée et de pêche jaune. Sa bouche est ample offrant des arômes de vanille et une finale minérale. Un bel équilibre et une fraîcheur agréable.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - crustacés - poisson - viande blanche.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°

Revue de Presse

Marsannay Blanc 2021 - Vert de Vin - Juin 2023 - 15.75 / 91-92

