



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MARSANNAY ROUGE 2024

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

- **APPELLATION** Marsannay
- **CÉPAGE** Pinot Noir



La vigne

- **ÂGE MOYEN** 30 ans
- **SOUSS-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

- **NOTE DE DÉGUSTATION** Notre Marsannay 2024 séduit par sa robe rubis profonde. Le nez dévoile des notes de griotte et de réglisse. En bouche, le vin se montre à la fois rond et structuré, mêlant arômes de fruits rouges et touche épicee. Les tanins, délicatement fondus, accompagnent une finale longue et harmonieuse.
- **POTENTIEL DE GARDE** 3-5 ans
- **ACCORD METS/VINS** Canard rôti - coq au vin - navarin d'agneau - fromages affinés
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 15-17°