Marsannay Rouge, Louis Latour



Située entre la sortie sud de Dijon et l'extrême nord de la Côte de Nuits, l'appellation Marsannay constitue ce que l'on aurait presque dû appeler la Côte Dijonnaise. Le Marsannay Rouge de Louis Latour y puise une belle expression du Pinot Noir, alliant fruit croquant, fraîcheur et finesse. Ces coteaux calcaires produisaient déjà des vins très appréciés par les Ducs de Bourgogne et méritent votre reconnaissance.

Origine: Les vignes âgées en moyenne de 30 ans s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires situés à l'extrémité nord de la Côte de Nuits. La présence de fer dans le sous-sol contribue à la vigueur, à la couleur soutenue et à la structure des vins. Associé à un climat continental tempéré et à des coteaux bien exposés, ce terroir permet au Pinot Noir d'exprimer tout son potentiel aromatique.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement sur des vignes d'environ 30 ans afin de préserver toute leur qualité. La fermentation traditionnelle s'effectue en cuves ouvertes avant une fermentation malolactique complète qui assouplit les tanins. L'élevage de 10 à 12 mois en cuves inox permet de conserver la pureté du fruit, la fraîcheur et l'identité du terroir.

Dégustation: La robe rubis intense annonce un vin généreux et expressif. Le nez dévoile un bouquet marqué de fruits rouges mûrs, tandis que la bouche offre une belle ampleur, une texture soyeuse et des nuances délicatement giboyeuses soutenues par des tanins bien présents. L'ensemble conjugue fraîcheur, structure et longueur avec beaucoup d'harmonie.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Superbe avec un magret de canard rôti, un coq au vin traditionnel, un navarin d'agneau ou une côte de veau grillée. Sa structure tannique accompagne également très bien un Herve affiné, un Époisses ou une sélection de fromages de caractère.