

<https://www.winebrasil.com.br/louis-latour-marsannay>



Louis Latour Marsannay 2017

Médio-corpo, com textura sedosa, ótimo equilíbrio entre acidez, taninos e álcool, e longa persistência final.

Produzido exclusivamente com uvas de Marsannay, a comuna que marca a “porta norte” da Côte d'Or a partir de Dijon, capital da Borgonha e casa dos Duques da Borgonha. Os vinhos de Marsannay são geralmente vivos e robustos, características influenciadas pelo solo rico em ferro. Marsannay recebeu status de AOC recentemente, em 1987.

Vinificação: nos típicos tonéis borgonheses de carvalho.

Amadurecimento: 10-12 em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Aromas: delicado e límpido, com notas de frutas silvestres, como cereja e framboesa, couro, especiarias, alcaçuz e nuances minerais.

Paladar: médio-corpo, com textura sedosa, ótimo equilíbrio entre acidez, taninos e álcool, e longa persistência final.

Vinho Tipo	Tinto
Estilo	Seco
Produtor	Louis Latour
País	França
Região	Bourgogne
Safra	2017
Volume	750ml
Uvas	Pinot Noir (Pinot Nero)
Cor	Vermelho Rubi
Potencial de Guarda	10 anos
Teor Alcoólico	13,0%
Pontuações	-
Temperatura de Serviço	15° a 18° C
Harmonização	Aves de carne escura, como pato e codorna, carnes vermelhas grelhadas ou cozidas em molhos saborosos e queijos de massa mole maduros.

Safra. Jantar em 02/12/2021. L'Epicierie.