



## Louis Latour Marsannay 2013

Louis Latour  
Borgonha / França  
www.louislatour.com

### SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1797, a Louis Latour é uma empresa familiar com longa história, que construiu sua reputação com base no equilíbrio entre tradição e inovação e se tornou reconhecida internacionalmente pela qualidade dos seus brancos e tintos.

A família Latour se dedica à viticultura desde o século XVIII (mesmo antes da fundação da vinícola) e vem construindo, geração após geração, um *Domaine* singular na Borgonha com cerca de 50 hectares. O *Domaine Louis Latour* é proprietário da maior extensão de vinhedos Grand Cru da Cote d'Or, com um total de quase 29 hectares.

Todas as uvas dos vinhedos próprios do *Domaine Louis Latour* são vinificadas na histórica *cuvierie* construída em 1834 no Château Corton Grancey, em Aloxe-Corton, a primeira adega planejada construída na França e a mais antiga ainda em operação.

Em 1997 a vinícola celebrou seu bicentenário e foi admitida no exclusivo "Club Hénokiens", restrito apenas a empresas líderes em seus segmentos de mercado, que permaneçam familiares, tenham uma história de ao menos 200 anos e ainda possuam o nome de seu fundador. Só existem, aproximadamente, 40 dessas empresas no mundo!

### SOBRE O VINHO:

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 vividos e robustos, características influenciadas pelo solo rico em ferro. Marsannay recebeu *status* de AOC recentemente, em 1987.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** Pinot Noir; vinhas com idade média de 30 anos; colheita manual.

**Vinificação:** nos típicos tonéis borgonheses de carvalho.

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

**Gradação alcoólica:** ~13,0%

**Acidez:** \_\_ g/l. (pH \_\_)

**Açúcar Residual:** \_\_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-rubi brilhante.

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

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

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Aves de carne escura, como pato e codorna; carnes vermelhas grelhadas e queijos de massa mole.

Servir a 15-17°C

### **PREMIAÇÕES:**

- 2011: WS89

- 2009: WS89

- 2005: WS90 e 58º no ranking Top 100 de 2008

