



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE GAMAY 2012

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne

- APPELLATION Bourgogne Gamay
- CÉPAGE Gamay



### *La vigne*

- AGE MOYEN 25-35 ans
- SOUS-SOL Granite, argile et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 mois en cuve inox

### *Description*

Le Bourgogne Gamay est devenu une nouvelle appellation régionale à partir du millésime 2011. Les raisins utilisés doivent être issus exclusivement des Crus du Beaujolais (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour). Le Gamay issu des parcelles de Beaujolais et de Beaujolais-Villages ne peut pas être utilisé dans le cadre de cette appellation. Notre Bourgogne Gamay est un vin qui privilégie le fruit et la fraîcheur, d'une grande régularité qualitative.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Bourgogne Gamay 2012 est principalement composé de Moulin-à-Vent, complété de 15% de Pinot Noir de Bourgogne. Un vin d'une belle couleur grenat brillante offrant un nez de violette et de quetsche. Ce Bourgogne Gamay est gourmand avec une bouche ronde et riche révélant des arômes de fraise des bois.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - rôtis - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

### *Revue de Presse*

Bourgogne Gamay 2012 - Le Journal du Québec - Mai 2015 - "Charmeur"

Bourgogne Gamay 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 15/20 - Coup de Coeur