



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MORGON "LES CHARMES"

1998

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Morgon
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- CÉPAGE Gamay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite rose schisteux
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois

Description

Situé sur les jolies collines orientées au sud et qui dominent le village pittoresque de Villé-Morgon, le vignoble « Les Charmes » est le terroir le plus distingué des dix crus du Beaujolais. Il est élaboré dans le plus pur style des Beaujolais, avec puissance et structure ainsi qu'une certaine aptitude au vieillissement. Elaboré selon les techniques de fermentation traditionnelles du Beaujolais, ce vin a un bouquet frais et fruité, et présente des caractères de rondeur et de souplesse ainsi que des caractéristiques spécifiques et uniques au terroir « Les Charmes ». Il est bien équilibré avec des tannins ronds et une fin de bouche orientée sur le fruit très agréable.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Morgon 1998 est un vin sexy. Son bouquet frais et fruité et sa bouche ronde et onctueuse exposent un caractère de fruits souples, et mettent en avant tout les attributs de cette appellation unique. Ce vin est bien équilibré avec des tannins ronds et une longue fin de bouche fruitée.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Dinde farcie aux marrons - bavette à l'échalote - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

