



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MORGON "LES CHARMES" 2008

- 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 Ce beaujolais à la couleur rubis soutenue, dévoile d'intenses notes de fraise. Typique des terroirs schisteux, le Morgon « Charmes » 2008 est « viril » et minéral avec une forte puissance en bouche et une bonne persistance. Les tannins fondus permettent une dégustation immédiate mais une garde de 2-3 années le rendra plus subtil. Dégusté le 8 juillet 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Dinde farcie aux marrons - bavette à l'échalote - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

