



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MORGON "LES CORCELETTES"

2016

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

L'appellation Morgon est située entièrement sur la commune de Villé-Morgon. Dans cette partie du Beaujolais, le sol contient beaucoup plus de sable et de schistes, du fait d'une forte érosion des couches de schistes. Cette particularité donne au Morgon des caractéristiques et une typicité différente des autres crus. Par conséquent, les vins sont plus fermes et colorés.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Morgon « Les Corcelettes » possède toutes les caractéristiques des vins de cette appellation : le nez est intense et la bouche concentrée, ferme et se finie sur des arômes de raisins frais.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Dinde farcie aux marrons - bavette à échalote - fromage affiné
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

