Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Moulin-à-Vent
2011

- **Région** Beaujolais
- **Village** Beaujolais
- **Appellation** Moulin-à-Vent
- **Cépage** Gamay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Granite schisteux rose
- **Rendement moyen** 50 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois

Description

Moulin-à-Vent est l'un des 10 crus du Beaujolais qui constituent le haut de gamme des vins de cette région, qualité due à leur complexité aromatique et leur bon potentiel au vieillissement. L'appellation Moulin-à-Vent s'étend sur les communes de Romanèche-Thorins et Chénas et tire son nom du vieux moulin-à-vent situé au coeur du vignoble.

Dégustation

- **Note de dégustation** Le Moulin-à-Vent 2011 découvre une robe profonde et intense de grenat. Le nez ample offre des arômes de mûres, de fraises et de sous-bois. La bouche et puissante avec des notes de fraises et de beaux tannins fondus.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande grillée - fromages affinés
- **Température de service** 13-15°