



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE GAMAY

2011

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne Gamay
- VILLAGE Bourgogne
- 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 et partiellement en fûts de chêne

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, Juliéas, 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 La cuvée 2011 est composée à 85% de Fleurie, Chénas, Régnié, complétée de 15% de Pinot Noir de Bourgogne. Le nez dévoile des notes de fruits et de poivre, relevées par un léger boisé. En bouche, sa jeunesse met en évidence des saveurs agréables de fruits rouges ainsi qu'une grande fraîcheur.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - rôtis - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

Revue de Presse

Bourgogne Gamay 2011 - Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€ 2014 (RVF) - 14/20
Bourgogne Gamay 2011 - International du Gamay 2013 - Médaille d'Argent

