



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE GAMAY

2013

- 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

### *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 Notre Bourgogne Gamay 2013 se compose principalement de Fleurie. Un peu de Côte de Brouilly et 15% de Pinot Noir de Bourgogne viennent compléter la cuvée. Ce vin se pare d'une robe rubis profond. Le nez dévoile des notes de fraise des bois et de myrte. La bouche est ronde et ample avec des arômes de fruits rouges. De beaux tanins suaves et de la fraîcheur en finale !
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - rôtis - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

### *Revue de Presse*

- Bourgogne Gamay 2013 - Wine Align - Novembre 2015 - 90/100 & Médaille d'Argent
- Bourgogne Gamay 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 15/20
- Bourgogne Gamay 2013 - Gilbert & Gaillard Concours International Hiver 2015 - 84/100

