



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE GAMAY

2018

- 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 Paré d'une robe rubis aux reflets grenat, notre Bourgogne Gamay 2018 est complexe au nez avec des arômes de fruits noirs, de moka et de clous de girofle. Ample et long en bouche, les tanins sont soyeux. Belle fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - rôtis - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

