



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MORGON

2021

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE 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 en cuve inox

Description

L'appellation Morgon est située entièrement sur la commune de Villié-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 différentes des autres crus. Par conséquent, les vins sont plus fermes et colorés.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe de notre Morgon 2021 est rubis sombre avec des reflets grenats. Son nez révèle une aromatique de fruits noirs tels que le cassis et la mûre. La bouche, ample et soyeuse, dévoile des arômes variés de fruits noirs, de myrthe, de rose et de cacao.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Dinde farcie aux marrons - bavette à échalote - fromage affiné
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

