



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MOULIN-À-VENT

2023

- 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 en cuve inox

### *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 La robe de notre Moulin-à-Vent 2023 est brillante avec des reflets rubis. Son nez dévoile de multiples parfums de framboise, de groseille et de cassis. Sa bouche est ronde, élégante et présente une belle vivacité. On y retrouve des arômes de fruits rouges et une pointe de muscade.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

