



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MORGON "LES CORCELETTES"

2006

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Morgon
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- 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

Description

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

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Morgon « Les Corcelettes » présente tous les atouts qui font la réputation du village de Morgon. Charmeur et d'une structure puissante, ce vin possède une couleur prune vive avec des arômes riches de fruits rouges parfaitement intégrés aux notes minérales complexes. D'un bon équilibre et d'une belle longueur en bouche, il peut être bu dès à présent ou être conservé pendant 10 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Dinde farcie aux marrons - bavette à échalote - fromage affiné
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

