



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MOULIN-À-VENT

2022

- 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

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 2022 est grenat avec des reflets sombres. Son nez offre des notes de cerise noire, de réglisse et de clou de girofle. Sa bouche est ronde et fraîche avec des tanins suaves. Elle révèle des arômes persistants de cerise ainsi que des arômes de moka. Belle longueur en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

