



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MOULIN-À-VENT "LES MICHELONS"

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Moulin-à-Vent
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- 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. « Les Michelons » est un vignoble sélectionné par la Maison Louis Latour pour son exposition idéale au sud et la légère inclinaison de ses pentes. Ce vin a un remarquable bouquet profond et riche, aux saveurs intenses qui requière encore quelques années de vieillissement afin de révéler tout son potentiel. Des 10 crus, il est celui qui a le plus de complexité.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Moulin-à-Vent « Les Michelons » dévoile un nez subtil de fruits rouges avec des notes florales et une touche plus épicée. Vin élégant, complexe aux tannins soyeux. Belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

