



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUJOLAIS-VILLAGES

2016

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Beaujolais-Villages
- VILLAGE Beaujolais
- CÉPAGE Gamay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite rose schisteux
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

Description

Notre Beaujolais-Villages est élaboré à partir d'une sélection de 35 terroirs du nord de cette région, dans laquelle les sols granitiques conviennent particulièrement bien au Gamay. La différence entre les appellations de Beaujolais - Beaujolais Nouveau, Beaujolais, Beaujolais Supérieur, Beaujolais-Villages et les Crus du Beaujolais, réside dans le rendement, la localisation géographique et l'aptitude du vin au vieillissement. Notre Beaujolais-Villages est élevé et mis en bouteille dans les caves de la Maison Louis LATOUR, au Clos Chameroy.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Beaujolais-Villages 2016 se présente sous une superbe robe profonde grenat. Le nez délivre des arômes de sous-bois, de terre humide et de fraise. La bouche ample, ronde est gourmande offre des notes de fraise des bois avec une belle fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

