



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUJOLAIS-VILLAGES "CHAMEROY" 2017

- 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 Manuelles

Vinification & Elevage

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

Description

La sélection pour notre Beaujolais-Villages "Chameroy" est rigoureuse, ce vin provenant des villages qui possèdent une plus grande richesse en arômes et extraits et une réelle capacité au vieillissement. Le Beaujolais-Villages "Chameroy" est élevé et mis en bouteille dans les caves de la Maison Louis LATOUR, au Clos Chameroy.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Beaujolais-Villages "Chameroy" possède des arômes intenses de fruits et une acidité ferme, ainsi qu'une bouche généreuse et puissante et une excellente persistance fruitée.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

