



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE GAMAY 2015

- RÉGION Bourgogne
- VILLAGE Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne Gamay
- CÉPAGE Gamay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25-35 ans
- SOUS-SOL Granite, argile et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

### *Vinification & Elevage*

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

### *Description*

Le Bourgogne Gamay est devenu une nouvelle appellation régionale à partir du millésime 2011. Les raisins utilisés doivent être issus exclusivement des Crus du Beaujolais (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour). Le Gamay issu des parcelles de Beaujolais et de Beaujolais-Villages ne peut pas être utilisé dans le cadre de cette appellation. Notre Bourgogne Gamay est un vin qui privilégie le fruit et la fraîcheur, d'une grande régularité qualitative.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Bourgogne Gamay 2015 est principalement composé de Chénas, Régnié et Moulin-à-Vent complété de 10% de Pinot Noir de Bourgogne. Un vin d'une belle couleur rubis offrant un nez franc d'arômes floraux. Ce Bourgogne Gamay est équilibré avec des notes gourmandes de fruits rouges, de chlorophylle et d'amande fraîche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - rôtis - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

### *Revue de Presse*

Bourgogne Gamay 2015 - Le Chasseur Français - Septembre 2018 - "Une réussite !"  
Bourgogne Gamay 2015 - Paris Match Supplément - Septembre 2018 - 14.5/20

