



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE GAMAY 2017

- 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 Avec une profonde robe grenat, notre Bourgogne Gamay 2017 dévoile un nez de cassis et de moka. Sa bouche est ample, persistante et mêle à la fois des arômes de cassis, de noix et de sous-bois. Ses tanins sont extrêmement soyeux. Belle fraîcheur en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - rôtis - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

