



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE GAMAY 2017

- **RÉGION** Bourgogne
- **VILLAGE** Bourgogne

- **APPELLATION** Bourgogne Gamay
- **CÉPAGE** Gamay



La vigne

- **ÂGE MOYEN** 25-35 ans
- **SOUSS-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, Juliénas, 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, persistance et mèle 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°