



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE GAMAY

2024

- 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 8-10 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 Ce vin, tout en possédant les caractéristiques olfactives des jolis vins de Bourgogne, offre un fruité plus immédiat qu'un vin composé de Pinot Noir à 100%. Le nez dévoile des notes de fruits et de poivre, relevées par un léger boisé. En bouche, sa jeunesse met en évidence des saveurs agréables de fruits rouges ainsi qu'une grande fraîcheur.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - rôtis - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°