



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BROUILLY

2024

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Brouilly
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- CÉPAGE Gamay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite schisteux rose
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox.

Description

Le Brouilly, Cru du Beaujolais, est élaboré à partir de raisins cultivés sur des collines idéalement exposées au sud et dont le sol est composé de granit rose et de schistes. Cette exposition permet au Gamay de capter les plus chauds rayons du soleil et d'atteindre le degré de maturité maximum. Une fois récoltés à la main, les raisins intacts sont mis à fermenter dans des cuves ouvertes. Le Brouilly est un vin souple et particulièrement aromatique et dans lequel se marient la tendresse et la richesse.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Brouilly 2024 présente une jolie robe grenat. Au nez, le vin dévoile des notes de framboises et de mûre. La bouche est ample et généreuse, avec des notes de sous-bois. Belle fraîcheur, et beaucoup de persistance en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

