



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MORGON

2018

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Beaujolais
- APPELLATION Morgon
- CÉPAGE Gamay

## La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite rose schisteux
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

## Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois

## Description

L'appellation Morgon est située entièrement sur la commune de Villé-Morgon. Dans cette partie du Beaujolais, le sol contient beaucoup plus de sable et de schistes, du fait d'une forte érosion des couches de schistes. Cette particularité donne au Morgon des caractéristiques et une typicité différentes des autres crus. Par conséquent, les vins sont plus fermes et colorés.

## Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une robe grenat, notre Morgon dévoile un nez complexe : les arômes de prune, de violette et de sous-bois se marient parfaitement aux notes de réglisse et de tabac. La bouche est ronde avec de jolis arômes de fraise et des tanins souples.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Dinde farcie aux marrons - bavette à échalote - fromage affiné
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

