



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## MORGON

2020

- 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 Villié-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 Notre Morgon 2020 se pare d'une robe profonde aux reflets grenats. Son nez, d'une forte intensité aromatique, révèle des arômes de cerise noire et de mûre. Ample et généreuse, sa bouche présente des tanins élégants ainsi que des arômes de fruits noirs et de réglisse. Le finale expose une très longue persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Dinde farcie aux marrons - bavette à échalote - fromage affiné
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

