



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MORGON

2024

- 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 8 à 10 mois en cuve inox.

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 Le Morgon 2024 séduit par un nez expressif aux arômes de mûre et de myrtille. La bouche, à la fois ronde et fruitée, révèle une belle fraîcheur qui met en valeur l'éclat du fruit. La finale, persistante et harmonieuse, s'enrichit de notes de cerise et d'une subtile touche épicée de clou de girofle.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Dinde farcie aux marrons - bavette à échalote - fromage affiné
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

