Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaujolais-Villages
2014

- **Région** Beaujolais
- **Village** Beaujolais
- **Appellation** Beaujolais-Villages
- **Cépage** Gamay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Granite rose schisteux
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en cuve inox

Description

Notre Beaujolais-Villages est élaboré à partir d'une sélection de 35 terroirs du nord de cette région, dans laquelle les sols granitiques conviennent particulièrement bien au Gamay. La différence entre les appellations de Beaujolais - Beaujolais Nouveau, Beaujolais, Beaujolais Supérieur, Beaujolais-Villages et les Crus du Beaujolais, réside dans le rendement, la localisation géographique et l'aptitude du vin au vieillissement. Notre Beaujolais-Villages est élevé et mis en bouteille dans les caves de la Maison Louis LATOUR, au Clos Chameroy.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Beaujolais-Villages 2014 révèle une robe rubis étincelante. Il offre un nez de fruits rouges et noirs aux arômes de mûres, de fraise ou encore de myrtille. La bouche est ronde et gourmande, avec des notes de fraise des bois.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- **Température de service** 13-15°