Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaujolais-Villages "Chameroy"
2005

- **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

La sélection pour notre Beaujolais-Villages "Chameroy" est rigoureuse, ce vin provenant des villages qui possèdent une plus grande richesse en arômes et extraits et une réelle capacité au vieillissement. Le Beaujolais-Villages "Chameroy" est élevé et mis en bouteille dans les caves de la Maison Louis LATOUR, au Clos Chameroy.

Dégustation

- **Note de dégustation** Une robe noire grenat, presque pourpre pour cet étonnant millésime. Le Beaujolais Village « Chameroy » 2005 présente un bouquet intense et fruité avec des arômes de fruits rouges tels que la mûre et la framboise. D'une belle longueur en bouche, ce vin puissant peut déjà être savouré dès maintenant.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- **Température de service** 13-15°