Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Beaujolais-Villages "Chameroy"

## 2013

- **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** Notre Beaujolais-Villages 2013 est d'une belle robe rubis. Il offre un nez de moka, de cerise et de violette. La bouche est ample, avec des arômes de violette, de fraise et une belle finale tannique.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- **Température de service** 13-15°