Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Bourgogne Gamay
## 2013

- **Région** Bourgogne
- **Village** Bourgogne
- **Appellation** Bourgogne Gamay
- **Cépage** Gamay

## La vigne

- **Age moyen** 25-35 ans
- **Sous-sol** Granite, argile et calcaire
- **Rendement moyen** 50 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

## Vinification & Elevage

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

## Description

Le Bourgogne Gamay est devenu une nouvelle appellation régionale à partir du millésime 2011. Les raisins utilisés doivent être issus exclusivement des Crus du Beaujolais (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour). Le Gamay issu des parcelles de Beaujolais et de Beaujolais-Villages ne peut pas être utilisé dans le cadre de cette appellation. Notre Bourgogne Gamay est un vin qui privilégie le fruit et la fraîcheur, d'une grande régularité qualitative.

## Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Bourgogne Gamay 2013 se compose principalement de Fleurie. Un peu de Côte de Brouilly et 15% de Pinot Noir de Bourgogne viennent compléter la cuvée. Ce vin se pare d'une robe rubis profond. Le nez dévoile des notes de fraise des bois et de myrte. La bouche est ronde et ample avec des arômes de fruits rouges. De beaux tanins suaves et de la fraîcheur en finale !
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Charcuterie fine - rôtis - fromage
- **Température de service** 14-15°

## Revue de Presse

Bourgogne Gamay 2013 - Wine Align - Novembre 2015 - 90/100 & Médaille d'Argent
Bourgogne Gamay 2013 - Guide Bettane & Desseauve 2016 - Septembre 2015 - 15/20
Bourgogne Gamay 2013 - Gilbert & Gaillard Concours International Hiver 2015 - 84/100