Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaujolais-Villages
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

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 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°