



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUJOLAIS-VILLAGES

2025

- 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 8 à 10 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 2025 présente une très belle robe rouge violacée. Au nez, le vin dévoile d'agréables arômes de fruits rouges. La bouche est intense et pleine, se révélant à la fois fruitée et gourmande.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

