Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Beaujolais-Villages

- **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 est d'une couleur légère, délicieusement fruité avec une acidité ferme et délicieux à boire jeune.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- **Température de service** 13-15°