

BEAUJOLAIS-VILLAGES "CHAMEROY"

1998



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



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 Vin d'une magnifique robe brillante avec des notes de fraise en bouche. Le fruité est si intense qu'il saute au nez! Le vin est ample, il offre une belle structure et une finale persistante et fruitée.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- · ACCORD METS/VINS Viandes grillées charcuterie fine fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

