



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BEAUJOLAIS-VILLAGES "CHAMEROY" 2023

- 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 Manuelles

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

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 D'une robe profonde aux reflets grenat ce Beaujolais-Villages "Chameroy" 2023 offre au nez d'agréables effluves de fraise des bois et de myrte. La bouche est ronde avec des tanins suaves sur des notes de cerise noir, d'épices et de muscade.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

