Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Bourgogne Gamay
2017

- **Région** Bourgogne
- **Village** Bourgogne
- **Appellation** Bourgogne Gamay
- **Cépage** Gamay

La vigne

- **Age moyen** 25-35 ans
- **Sous-sol** Granite, argile et calcaire
- **Rendement moyen** 50 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 mois en cuve inox

Description

Le Bourgogne Gamay est devenu une nouvelle appellation régionale à partir du millésime 2011. Les raisins utilisés doivent être issus exclusivement des Crus du Beaujolais (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour). Le Gamay issu des parcelles de Beaujolais et de Beaujolais-Villages ne peut pas être utilisé dans le cadre de cette appellation. Notre Bourgogne Gamay est un vin qui privilégie le fruit et la fraîcheur, d'une grande régularité qualitative.

Dégustation

- **Note de dégustation** Avec une profonde robe grenat, notre Bourgogne Gamay 2017 dévoile un nez de cassis et de moka. Sa bouche est ample, persistante et mêle à la fois des arômes de cassis, de noix et de sous-bois. Ses tanins sont extrêmement soyeux. Belle fraîcheur en bouche.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Charcuterie fine - rôtis - fromage
- **Température de service** 14-15°