



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BOURGOGNE GAMAY

2019

- RÉGION Bourgogne
- APPELLATION Bourgogne Gamay
- VILLAGE Bourgogne
- 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, Juliéas, 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 Ce vin à la robe rubis dévoile au nez des arômes de fruits rouges ainsi qu'une note florale. Ample et frais, les notes d'épices et de griotte se révèlent en bouche. De jolis tanins en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - rôtis - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

### *Revue de Presse*

Bourgogne Gamay 2019 - L'Echo (Belgique) - Septembre 2021

