



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BOURGOGNE GAMAY 2023

- 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 La robe de notre Bourgogne Gamay 2023 est de couleur rubis très soutenue. Son nez dévoile une certaine complexité aromatique sur des notes de fruits rouges. En bouche, le vin se révèle très frais, typique, légèrement charpenté et avec des tanins harmonieux. Un beau millésime subtil et élégant avec une belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - rôtis - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

