Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Brouilly
2015

- **Région** Beaujolais
- **Village** Crus du Beaujolais
- **Appellation** Brouilly
- **Cépage** Gamay

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Granite schisteux rose
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois

Description

Le Brouilly, Cru du Beaujolais, est élaboré à partir de raisins cultivés sur des collines idéalement exposées au sud et dont le sol est composé de granit rose et de schistes. Cette exposition permet au Gamay de capter les plus chauds rayons du soleil et d'atteindre le degré de maturité maximum. Une fois récoltés à la main, les raisins intacts sont mis à fermenter dans des cuves ouvertes. Le Brouilly est un vin souple et particulièrement aromatique et dans lequel se marient la tendresse et la richesse.

Dégustation

- **Note de dégustation** Le Brouilly présente une jolie robe grenat. Au nez, le vin dévoile des notes de fruits rouges et des notes épicées. La bouche est ronde, bien équilibrée avec des arômes d'épices et de fraise.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- **Température de service** 13-15°