Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BROUILLY
2019

- **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 se présente sous une robe grenat. Au nez, des arômes de fruits rouges, notamment de fraise et de mûre, et des notes épicées se dégagent. Les fruits rouges et les épices se retrouvent en bouche. Vin rond et parfaitement équilibré.
- **POTENTIEL DE GARDE** 2-3 ans
- **ACCORD METS/VINS** Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 13-15°