



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## BROUILLY "LES SABURINS"

1998

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Brouilly
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- CÉPAGE Gamay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL granite rose schisteux
- 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 "Les Saburins", 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 « Les Saburins » est un vin souple et particulièrement aromatique et dans lequel se marient la tendresse et la richesse.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Avec sa robe rubis lumineuse, combinée à un somptueux nez de Gamay, ce vin possède un avantage parmi ceux de son appellation. D'une très bonne structure, il se marie parfaitement avec un repas. Ses tannins de fruits mûrs et sa discrète acidité rafraichissante font de ce millésime un vin qui vieillira bien.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viandes grillées - charcuterie fine - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

