Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Morgon
## 2012

- **Région** Beaujolais
- **Village** Beaujolais
- **Appellation** Morgon
- **Cépage** Gamay

## *La vigne*

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Granite rose schisteux
- **Rendement moyen** 50 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

## *Vinification & Elevage*

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

## *Description*

L'appellation Morgon est située entièrement sur la commune de Villié-Morgon. Dans cette partie du Beaujolais, le sol contient beaucoup plus de sable et de schistes, du fait d'une forte érosion des couches de schistes. Cette particularité donne au Morgon des caractéristiques et une typicité différentes des autres crus. Par conséquent, les vins sont plus fermes et colorés.

## *Dégustation*

- **Note de dégustation** Paré d'une robe grenat, le Morgon 2012 est complexe au nez : les arômes de prune, de violette et de sous-bois se marient parfaitement aux notes de réglisse et de tabac. La bouche est ronde avec de jolis arômes de fraise et des tanins souples.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Dinde farcie aux marrons - bavette à l'échalote - fromage affiné
- **Température de service** 13-15°