Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Morgon
2021

- **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 en cuve inox

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** La robe de notre Morgon 2021 est rubis sombre avec des reflets grenats. Son nez révèle une aromatique de fruits noirs tels que le cassis et la mûre. La bouche, ample et soyeuse, dévoile des arômes variés de fruits noirs, de myrthe, de rose et de cacao.
- **Potentiel de garde** 5-7 ans
- **Accord Mets/Vins** Dinde farcie aux marrons - bavette à échalote - fromage affiné
- **Température de service** 13-15°