



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MORGON 2023

- **RÉGION** Beaujolais
- **VILLAGE** Beaujolais

- **APPELLATION** Morgon
- **CÉPAGE** Gamay

La vigne

- **ÂGE MOYEN** 30 ans
- **SOUSS-SOL** Granite rose schisteux
- **RENDEMENT MOYEN** 50 hl/ha
- **VENDANGE** Manuelle

Vinification & Elevage

- **FERMENTATION** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- **ELEVAGE** 8 à 10 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** D'une robe brillante à reflets de couleur grenat, notre Morgon 2023 offre un nez intense aux arômes de mûre, de myrtille et de fraise des bois. En bouche, il est rond, frais et développe des notes de cerise noire et de clou de girofle. Belle persistance.
- **POTENTIEL DE GARDE** 5-7 ans
- **ACCORD METS/VINS** Dinde farcie aux marrons - bavette à échalote - fromage affiné
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 13-15°

Revue de Presse

Morgon 2023 - James Suckling - 93/100

