



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MOULIN-À-VENT

2012

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Beaujolais
- APPELLATION Moulin-à-Vent
- CÉPAGE Gamay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite schisteux rose
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois

Description

Moulin-à-Vent est l'un des 10 crus du Beaujolais qui constituent le haut de gamme des vins de cette région, qualité due à leur complexité aromatique et leur bon potentiel au vieillissement. L'appellation Moulin-à-Vent s'étend sur les communes de Romanèche-Thorins et Chénas et tire son nom du vieux moulin-à-vent situé au coeur du vignoble.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe grenat met en évidence le caractère de ce Moulin-à-Vent 2012. Le nez est intense. On perçoit de douces notes de framboise. Ample en bouche, ce vin révèle des notes de fraise, combinées à des notes plus épicées. Des arômes fumés se rajoutent à ce bouquet de saveur et de jolis tanins persistent en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

