



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MOULIN-À-VENT

2024

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Moulin-à-Vent
- VILLAGE Beaujolais
- 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 8 à 10 mois en cuve inox.

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 Le Moulin-à-Vent 2024 présente un nez délicat aux notes de framboise. La bouche séduit par des tanins légers mais d'une grande finesse, soutenant une texture soyeuse et équilibrée. En finale, une subtile pointe de muscade apporte une touche épicée élégante. Un vin peu racé mais d'une belle distinction, marqué par l'élégance et la précision du fruit.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

