



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MOULIN-À-VENT "LES MICHELONS"

1998

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Crus du 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. « Les Michelons » est un vignoble sélectionné par la Maison Louis Latour pour son exposition idéale au sud et la légère inclinaison de ses pentes. Ce vin a un remarquable bouquet profond et riche, aux saveurs intenses qui requière encore quelques années de vieillissement afin de révéler tout son potentiel. Des 10 crus, il est celui qui a le plus de complexité.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Plus pâle en couleur que le Fleurie, le Moulin à Vent « Les Michelons » est plus dans le style d'un vin de Côte d'Or que du Beaujolais. Vieilli en fûts de chêne durant 8 mois, ce vin possède un nez de fraise et de framboise combiné à une chaleureuse note fumée. La bouche est exceptionnelle du point de vu de sa concentration sur le fruit, avec des tannins soyeux et une longue fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

