



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MOULIN-À-VENT "LES MICHELONS" 2021

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Moulin-à-Vent
- VILLAGE Crus du 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 10 à 12 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. « 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 Notre Moulin-à-Vent 2021 possède une robe aux reflets grenat. Son nez élégant dégage un parfum de fleurs et de myrtille. La bouche est ample, ronde, très élégante avec des notes de fruits rouges.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

