

DRINKS.

Louis Latour Bourgogne Gamay AC 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70423521
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Beaujolais (Bourgogne)
Embouteilleur	Maison Louis Latour, 18 rue des Tonneliers, 21204 Beaune, France
Marque	Louis Latour
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût sec, jeune et frais avec des notes fruitées évidentes de framboise, fraise, cerise, mûre et prune. En outre, des tons terreux, du poivre, du chêne, ainsi que du cuir se font remarquer.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Gamay
Honneurs	
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

Température de consommation	14-16 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2021
-----------	------

En accord avec	charcuterie, fromages, viandes rouges
----------------	---------------------------------------

Description

Après Bordeaux, la Bourgogne est la région viticole la plus célèbre de France. La région s'étend entre Dijon et Lyon, à l'ouest de la Saône. La Bourgogne est divisée en six régions viticoles: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais et Beaujolais. Étant donné que les étés y sont plus courts que dans la région méditerranéenne, les cépages à maturation précoce comme le Pinot Noir et le Chardonnay sont cultivés en pentes. Des artefacts historiques prouvent que des vins étaient produits dans la région dès le 2e siècle de notre ère. La maison Louis Latour, en revanche, n'a été fondée "qu'au" XVIIIe siècle. L'histoire de la cave, vieille de plus de deux cents ans, est extrêmement impressionnante. Jusqu'à aujourd'hui, l'entreprise, qui s'est transmise de génération en génération, est gérée par la famille. Les vins de Louis Latour sont synonymes de tradition et de qualité. Le domaine compte 48 hectares de vignobles, dont une grande partie est constituée de grands crus. Les vignobles couvrent toutes les régions de la Bourgogne, c'est pourquoi ils ont une collection impressionnante de vins de différentes appellations. La maison s'est engagée dans l'agriculture durable depuis la fin des années 1990 et suit la norme ISO 14001 pour les systèmes de gestion environnementale depuis 2003. Le Louis Latour Bourgogne Gamay est produit dans la région viticole méridionale du Beaujolais, où les vins rouges issus du cépage Gamay étaient déjà pressés au 14e siècle. À ce jour, la majorité de la production de Gamay se situe dans le Beaujolais, où les vignes de Pinot Noir - qui prédominent dans le reste de la Bourgogne - sont pratiquement absentes. Les sols sont constitués de roche granitique, de calcaire et d'argile. Les raisins sont récoltés à la main en automne et fermentés dans des cuves ouvertes. Le vin rouge mûrit pendant dix mois dans des cuves en acier inoxydable. L'appellation Bourgogne-Gamay n'existe que depuis 2011 et est protégée par l'Appellation Contrôlée, qui exige que les raisins proviennent de certains vignobles du Beaujolais. Le Louis Latour Bourgogne Gamay est de préférence servi avec de la viande rôtie, du fromage ou de la charcuterie.