



Bourgogne Gamay 2023

Le «classique juteux» pour la brasserie et la cuisine de bistrot. Une robe rubis aux légers reflets grenat. Au nez, des arômes de fruits noirs, de moka et de poivre. Le vin présente une belle longueur avec des tannins soyeux. Jolie fraîcheur en finale.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Bourgogne
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Gamay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321063
Accord mets et vins	Rôtis, Fromage, Grillades, Charcuterie



Vinification

Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes.

Terroir

Granite, argile et calcaire.

Histoire

L'appellation d'origine contrôlée Bourgogne-Gamay a été créée en 2011. Elle concerne les vignobles des crus du Beaujolais, notamment des climats de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié ou Saint-Amour.

