



Bourgogne Gamay 2023

Un «classico succoso» ideale per la cucina di brasserie e bistro. Nel calice rosso rubino con tenui riflessi granato. Al naso sprigiona aromi di frutti neri, moca e pepe. Il vino presenta una buona lunghezza con tannini setosi. Piacevole freschezza sul finale.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Bourgogne
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Gamay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321063
Adatto a	Arrosti, Formaggi, Carne alla griglia, Salumi



Vinificazione

Fermentazione tradizionale in grandi botti di legno aperte.

Terroir

Granito, argilla e calcare.

Storia

La denominazione protetta Bourgogne-Gamay è stata istituita solo nel 2011 e la nuova «Appellation Contrôlée» impone uve provenienti dai vigneti Beaujolais Villages di Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à Vent, Régnié o Saint Amour.

