

# BEAUJOLAIS-VILLAGES "CHAMEROY"



BEAUJOLAIS-VILLAGES  
CHAMEROY  
APPELLATION BEAUJOLAIS-VILLAGES CONTRÔLÉE

*Louis Latour*  
MAISON FONDÉE EN 1797  
A BEAUNE - CÔTE-D'OR - FRANCE



La selección para el "Beaujolais-Villages Chameroy" es estricta. Este vino procede de los "villages" que poseen mayor riqueza en sabor y extracto y tienen la capacidad de mejorar con los años.

El Beaujolais-Villages "Chameroy" se elabora y embotella en las bodegas de Louis Latour en "Clos Chameroy", a las afueras de Beaune.

<b>Productor:</b>	Louis Latour
<b>Denominación:</b>	Appellation Beaujolais-Villages Contrôlée
<b>Origen:</b>	Francia / Bourgogne / Beaujolais
<b>Graduación:</b>	12°
<b>Presentación:</b>	75cl.
<b>Varietades:</b>	Gamay 100%
<b>Edad del viñedo:</b>	30 años
<b>Suelo:</b>	Esquistoso, granítico
<b>Rendimiento por hectárea:</b>	45 hl/ha
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fermentación:</b>	En tanques de acero inoxidable
<b>Crianza:</b>	De 10 a 12 meses en cubas de acero inoxidable.
<b>Temperatura de servicio:</b>	12-15°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto

## MARIDAJE

Carnes a la brasa, charcutería, quesos curados.

## NOTAS DE CATA

De color rojo rubí de baja intensidad. Es limpio, claro y transparente. Muestra una agradable y sencilla nariz a frutas rojas como fresa, cereza y frambuesa. En boca es de cuerpo ligero, gusto seco, poca acidez, ligera tanicidad y con agradable sensación a frescura.