

BOURGOGNE GAMAY



Bourgogne Gamay se convirtió en una nueva denominación regional a partir de la cosecha 2011. Las uvas deben proceder exclusivamente de los Crus de Beaujolais (Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour). El Gamay de los viñedos de las denominaciones Beaujolais y Beaujolais-Villages no pueden utilizarse en el caso de esta nueva denominación.

El objetivo es producir un vino que se centre en la fruta y la frescura con una calidad constante.

Productor:	Louis Latour
Denominación:	Bourgogne Gamay Contrôlée
Origen:	Francia / Bourgogne
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Gamay 100%
Edad del viñedo:	25-35 años
Suelo:	granito, arcilla y caliza
Rendimiento por hectárea:	50 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	tradicional en depósitos abiertos
Crianza:	10 meses en cubas de acero inoxidable
Temperatura de servicio:	14-15°C
Tipo de cierre:	corcho
Tipo de vino:	Tinto

NOTAS DE CATA

De color rubí realzado por destellos granates, el Bourgogne Gamay es complejo en nariz con aromas a frutos negros, moca y clavo. Amplio y largo en boca y taninos sedosos. Agradable frescura en el final.