



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RÉGNIÉ "LA ROCHE" 2017

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Régnié
- VILLAGE Beaujolais
- CÉPAGE Gamay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite rose schisteux
- RENDEMENT MOYEN 45hl/ha

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois

Description

L'acharnement et le désir des viticulteurs locaux ont finalement été récompensés en 1988 lorsque Régnié fut nommé 10ème Cru du Beaujolais. Cette appellation couvre près de 420 ha de Gamay qui partagent le même microclimat et types de sols que leurs voisins immédiats qui sont Morgon au nord et Brouilly au sud. La Maison Louis LATOUR sélectionne les raisins de la meilleure qualité présentant les arômes uniques de ce Cru.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Régnié "La Roche" 2017 possède une belle robe rubis agrémenté de reflets grenat et un nez complexe aux arômes de moka, de fruits noirs et de clou de girofle. La bouche est longue, d'une incomparable fraîcheur et nous évoque les saveurs d'une poire au vin.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

