



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHÉNAS

2024

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- APPELLATION Chénas
- CÉPAGE Gamay

La vigne

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

Vinification & Elevage

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

Description

Le Chénas, Cru du Beaujolais, est élaboré à partir de raisins cultivés sur des collines idéalement exposées au sud et dont le sol est composé de granit rose et de schistes. Cette exposition permet au Gamay de capter les plus chauds rayons du soleil et d'atteindre le degré de maturité maximum. Une fois récoltés à la main, les raisins intacts sont mis à fermenter dans des cuves ouvertes. Le Chénas présente de délicieux arômes de framboises et de cerises équilibrés par une bonne acidité qui s'accompagne d'une fin de bouche veloutée. (Chénas vient de 'chênaie', forêt où prédomine le chêne).

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le nez séduit par son intensité aromatique et sa persistance, dévoilant de généreux parfums de fruits rouges, dominés par la framboise et la myrtille. En bouche, l'attaque est ample, soutenue par des tanins bien présents. L'équilibre entre fraîcheur et richesse apporte une belle harmonie. La finale, longue et élégante, annonce une belle aptitude à la garde.
- POTENTIEL DE GARDE 6-7 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie - viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

