



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

FLEURIE

2025

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

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox.

Description

Fleurie est l'un des 10 crus du Beaujolais qui constituent le haut de gamme des vins de cette région. Fleurie est reconnu comme l'un des crus les plus réputés pour la qualité des vins, en raison de l'association de sols d'une composition unique et au micro-climat spécifique.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Fleurie 2025 présente une belle robe rouge vif. Au nez, le vin dévoile des arômes croquants de fruits rouges, relevés par de fines notes poivrées. La bouche est tendue, offrant un bel équilibre entre fraîcheur et maturité. Une belle tension supplémentaire en finale, conférée par l'altitude de nos vignes situées à 430 mètres.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon de Bayonne - oeufs en gelée - boeuf "Stroganoff" - porc aux pommes - osso bucco
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

