



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

JULIÉNAS

2024

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Crus du Beaujolais

- APPELLATION Julié纳斯
- 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 10 à 12 mois en cuve inox

Description

La Maison Louis LATOUR sélectionne son Julié纳斯 sur les collines abruptes et orientées sud. Dans les meilleures années, les vins de Julié纳斯 peuvent rivaliser de qualité avec ceux de Morgon et de Moulin-à-Vent, en terme de puissance et de finesse. En raison d'un climat plus chaud et de techniques viticultrales appropriées, ce Cru du Beaujolais présente des caractéristiques très singulières soutenues par une technique de fermentation traditionnelle.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Julié纳斯 2024 séduit par un nez agréablement parfumé, dominé par des notes de fruits rouges. La bouche, à la fois fruitée et fraîche, offre un bel équilibre et une belle intensité aromatique. La finale se distingue par une jolie longueur, toute en finesse et en harmonie.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

