Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RÉGNIÉ "LA ROCHE"
2018

- **RÉGION** Beaujolais
- **VILLAGE** Beaujolais
- **APPELLATION** Régnié
- **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 que 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** Ce vin possède un bouquet intensément fruité avec de la rondeur et la richesse en bouche, associée à la fin de bouche, longue et fruitée.
- **POTENTIEL DE GARDE** 2-3 ans
- **ACCORD METS/VINS** Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 13-15°