Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

# Fleurie

- **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** 10 à 12 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. Une fois récoltés à la main, les raisins intacts sont mis à fermenter dans des cuves ouvertes.

## Dégustation

- **Note de dégustation** Le Fleurie est un vin souple et particulièrement aromatique dans lequel se marient la tendresse et la richesse, admirablement floral au nez, il possède une grande souplesse en bouche et une acidité merveilleusement équilibrée.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Jambon de Bayonne - oeufs en gelée - boeuf "Strogonoff" - porc aux pommes - osso bucco
- **Température de service** 13-15°