



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## FLEURIE "LES GARANS"

1998

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Fleurie
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- 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. Le vignoble "Les Garans" est situé au nord-est du village de Fleurie et est reconnu comme l'une des zones les plus réputées pour la qualité des vins, en raison de l'association de sols d'une composition unique au micro-climat très spécifique. Une fois récoltés à la main, les raisins intacts sont mis à fermenter dans des cuves ouvertes. Le Fleurie « Les Garans » est un vin souple et particulièrement aromatique dans lequel se marient la tendresse et la richesse.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Sa couleur vibrante et limpide est combinée à un délicieux nez de fruits noirs. La bouche est homogène et riche, avec des arômes soyeux concentrés qui massent la gorge. Il a également des tannins évolués et une profondeur réelle.
- 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°

