



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## FLEURIE "LES GARANS"

2011

- 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 Le Fleurie « Les Garans » 2011 révèle une profonde robe grenat aux reflets violets. Le nez élégant offre un bouquet fruité de cassis et de framboise. La bouche tout en fraîcheur exhale des notes de cassis, de groseille, de framboise et de poivre. Un vin puissant et équilibré.
- 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°

