



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

FLEURIE "LES GARANS"

2012

- 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 Paré d'une sublime robe grenat, le Fleurie « Les Garans » 2012 offre au nez un bouquet floral. Des arômes de menthe se détachent tout en laissant des notes épicées caresser les narines. Ample en bouche, ce vin révèle des arômes de sous-bois : de délicates notes de fraise des bois sont présentes avec de beaux tanins en finale.
- 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°

