Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

JULIÉNAS
2011

- **RÉGION** Beaujolais
- **VILLAGE** Crus du Beaujolais
- **APPELLATION** Juliénas
- **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

Description

La Maison Louis LATOUR sélectionne son Juliénas sur les collines abruptes et orientées sud. Dans les meilleures années, les vins de Juliénas peuvent rivaliser de qualité avec ceux de Morgon et de Moulin-à-Vent, en terme de puissance et de finesse. En raison d'un climat plus chaud et de techniques viticulturales appropriées, ce Cru du Beaujolais présente des caractéristiques très singulières soutenues par une technique de fermentation traditionnelle.

Dégustation

- **NOTE DE DÉGUSTATION** Ce vin possède une structure riche, plaisante et typique du fruit du gamay et une acidité agréable et vive. Il se conservera jusqu'à cinq ans en bouteille.
- **POTENTIEL DE GARDE** 3-5 ans
- **ACCORD METS/VINS** Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 13-15°