



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RÉGNIÉ "LA ROCHE" 2012

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Régnié
- VILLAGE Beaujolais
- CÉPAGE Gamay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite rose schisteux
- RENDEMENT MOYEN 45hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois

Description

L'acharnement et le désir des viticulteurs locaux ont finalement été récompensés en 1988 lorsque Régnié fut nommé 10ème Cru du Beaujolais. Cette appellation couvre près de 420 ha de Gamay qui partagent le même microclimat et types de sols que leurs voisins immédiats qui sont Morgon au nord et Brouilly au sud. La Maison Louis LATOUR sélectionne les raisins de la meilleure qualité présentant les arômes uniques de ce Cru.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une flamboyante robe grenat, ce Régnié "La Roche" 2012 offre une large palette de saveurs florales. D'envoûtantes notes de mûres et de fraises se marient aux délicats arômes épicés. La bouche est ronde. Une agréable fraîcheur envahit le palais, accompagnée de notes de fruits noirs. Les arômes de fleurs se devinent tandis que persistent en finale des notes de tanins soyeux.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

