



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RÉGNIÉ "LA ROCHE"

2016

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Beaujolais
- APPELLATION Régnié
- 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 que 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 Le Régnié « La Roche » 2016 se pare d'une jolie robe grenat. Le nez est intense offrant des arômes gourmands de fraise des bois et de cerise. La bouche est ample avec des notes de moka, de cassis ainsi que beaucoup de fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

