



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RÉGNIÉ "LA ROCHE"

2023

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Beaujolais

- APPELLATION Régnié
- CÉPAGE Gamay

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

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 Notre Régnié "La Roche" 2023, aux reflets grenat, offre un parfum de fraise et de sous-bois. Sa bouche est ample, fraîche avec des notes de cassis et de groseille. Belle longueur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

