



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RÉGNIE "LA ROCHE"

2025

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Beaujolais

- APPELLATION Régnie
- 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 Régnie 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 Régnie 2025 présente une belle robe rouge violacée. Au nez, le vin dévoile des arômes de fruits rouges, sur la groseille et la framboise. La bouche, issue de raisins concentrés et parfaitement mûrs, offre une belle harmonie qui s'étire sur une note poivrée en finale. C'est un vin encore jeune, avec un beau potentiel de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

