



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## CHÉNAS

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- APPELLATION Chénas
- CÉPAGE Gamay

### *La vigne*

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

### *Vinification & Elevage*

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

### *Description*

Le Chénas, Cru du Beaujolais, est élaboré à partir de raisins cultivés sur des collines idéalement exposées au sud et dont le sol est composé de granit rose et de schistes. Cette exposition permet au Gamay de capter les plus chauds rayons du soleil et d'atteindre le degré de maturité maximum. Une fois récoltés à la main, les raisins intacts sont mis à fermenter dans des cuves ouvertes. Le Chénas présente de délicieux arômes de framboises et de cerises équilibrés par une bonne acidité qui s'accompagne d'une fin de bouche veloutée. (Chénas vient de 'chênaie', forêt où prédomine le chêne).

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin a un nez de fraise mûre et de pivoine et un bouche ronde et gourmande, de la charpente et un bel équilibre. A conserver 6/7 ans.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie - viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

