



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

JULIÉNAS

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Julié纳斯
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- CÉPAGE Gamay

La vigne

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

Vinification & Elevage

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

Description

La Maison Louis LATOUR sélectionne son Julié纳斯 sur les collines abruptes et orientées sud. Dans les meilleures années, les vins de Julié纳斯 peuvent rivaliser de qualité avec ceux de Morgon et de Moulin-à-Vent, en terme de puissance et de finesse. En raison d'un climat plus chaud et de techniques viticultrales appropriées, ce Cru du Beaujolais présente des caractéristiques très singulières soutenues par une technique de fermentation traditionnelle.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin possède une structure riche, plaisante et typique du fruit du gamay et une acidité agréable et vive. Il se conservera jusqu'à cinq ans en bouteille.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

