Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RÉGNIÉ "LA ROCHE"
2014

- **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** Notre Régnié "La Roche" 2014 dévoile une jolie robe rubis. Le nez est puissant et floral et révèle des notes délicates de sous-bois et de cannelle. La bouche est ronde et équilibrée avec une finale sur les fruits rouges mûrs. Un vin plaisant et gourmand.
- **POTENTIEL DE GARDE** 2-3 ans
- **ACCORD METS/VINS** Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 13-15°