



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RÉGNIÉ "LA ROCHE THULON"

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Régnié
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- 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

L'acharnement et le désir des viticulteurs locaux ont finalement été récompensés en 1988 lorsque Régnié fut nommé 10^{ème} 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. Le nom « La Roche Thulon » fait référence au château voisin construit par la famille Thulon, propriétaire du château dans le passé. Du vignoble « La Roche Thulon », la Maison Louis LATOUR sélectionne les raisins de la meilleure qualité présentant les arômes uniques de ce Cru.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION L'appellation Régnié est la plus récente parmi les 10 Crus du Beaujolais depuis 1988. Ce vin possède un bouquet intensément fruité avec de la rondeur et la richesse en bouche, associée à la fin de bouche, longue et fruitée.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

