Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

CHÉNAS
2017

- **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°