



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

FLEURIE 2023

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- APPELLATION Fleurie
- 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 en cuve inox.

Description

Fleurie est l'un des 10 crus du Beaujolais qui constituent le haut de gamme des vins de cette région. Fleurie est reconnu comme l'un des crus les plus réputés pour la qualité des vins, en raison de l'association de sols d'une composition unique et au micro-climat spécifique. Une fois récoltés à la main, les raisins intacts sont mis à fermenter dans des cuves ouvertes.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe rubis à reflets grenat, notre Fleurie 2023 dévoile un nez aux arômes de framboise et de myrtille. Sa bouche, ronde et fraîche, rappelle la framboise. Belle finale tannique.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon de Bayonne - oeufs en gelée - boeuf "Stroganoff" - porc aux pommes - osso bucco
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

