



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

FLEURIE 2024

- RÉGION Beaujolais
- APPELLATION Fleurie
- 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 8 à 10 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 Ce Fleurie 2024 séduit par sa robe délicate et son bouquet marqué de notes florales. La bouche, agréable et souple, s'exprime sans tanins dominants, révélant toute la finesse du cru. L'élégance de ce millésime s'explique aussi par l'influence des sols sablonneux, qui confèrent au vin une texture aérienne.
- 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°

