



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RÉGNIE "LA ROCHE"

2024

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Beaujolais

- APPELLATION Régnie
- CÉPAGE Gamay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite rose schisteux
- RENDEMENT MOYEN 45hl/ha

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

L'acharnement et le désir des viticulteurs locaux ont finalement été récompensés en 1988 lorsque Régnie 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 qui 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 D'une robe profonde et intense, le Régnie 2024 révèle au nez des arômes typiques de fruits rouges, rehaussés de notes épicées. La bouche est puissante et structurée, avec des tanins encore fermes mais bien présents. L'ensemble est harmonieux, offrant une longue finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

