Fleurie, Louis Latour



Surnommé « la Reine des Crus du Beaujolais », ce Fleurie puise son élégance dans un terroir unique composé à près de 90 % de granite rose, dont l'érosion lente confère au Gamay ses délicates notes de violette, d'iris et de pêche de vigne. Dominé par la célèbre chapelle de la Madone, érigée au XIXe siècle à la suite d'un voeu des vignerons du village, il est également entouré d'une légende locale selon laquelle le nom de Fleurie viendrait d'un légionnaire romain nommé Florus, qui aurait établi son camp sur les hauteurs du vignoble.

Origine: Le vignoble se situe exclusivement sur la commune de Fleurie, au coeur des Crus du Beaujolais, bénéficiant d'un microclimat protégé par les crêtes d'Avenas, Durbize et des Labourons. Les vignes âgées en moyenne de 30 ans s'enracinent dans des sols sablonneux issus de la décomposition du granite rose et de schistes, donnant naissance à des vins élégants, floraux et remarquablement fins.

Encépagement: Gamay

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement afin de préserver l'intégrité des baies. La fermentation traditionnelle s'effectue en cuves ouvertes, suivie d'une fermentation malolactique complète. L'élevage dure ensuite entre 10 et 12 mois en cuves inox afin de conserver toute la pureté aromatique et la fraîcheur du fruit.

Dégustation: Robe rouge carmin brillante aux reflets rubis. Le nez dévoile un bouquet floral intense de violette, d'iris et de rose, complété par des arômes de fruits rouges mûrs. En bouche, l'attaque est souple et harmonieuse, soutenue par des tanins fondus, une acidité parfaitement équilibrée et une finale fraîche et élégante.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Idéal avec un rôti de porc aux pommes, un osso buco traditionnel, du jambon de Bayonne ou un boeuf Stroganoff. Il accompagne également à merveille un plateau de charcuteries fines, un poulet rôti fermier ou une quiche lorraine, des accords particulièrement appréciés par les consommateurs belges.