



# FLEURIE

Des paysages divins pour des vins féminins.

Le Fleurie tire du sol de granite rose sa robe rouge carminée intense, ses arômes floraux et fruités d'iris, de violette, de rose, de fruits rouges et de pêches de vigne. Ses qualités gustatives associent élégance, finesse, un corps charnu et soyeux. Évoluant vers des notes épicées avec les années, ce cru profite de la géographie particulière du site.

## CARACTÉRISTIQUES DU FLEURIE -



**CÉPAGE**  
100% Gamay



**DÉGUSTATION**  
Arômes floraux et fruités d'iris, de violette, de rose, de fruits rouges et de pêches de vigne.



**VINIFICATION**  
Nous récoltons à la main avec un tri minutieux des raisins pour ne retenir que le meilleur. Pressurage pneumatique. Nous utilisons des méthodes traditionnelles de vinification du Beaujolais. La cuvaison dure 8 à 10 jours sous contrôle de température.



**GARDE**  
3 à 10 ans selon le millésime



**SITUATION**  
Commune de FLEURIE



**GÉOLOGIE**  
Granit rose



**RENDEMENT MOYEN**  
52 hl/ha



**VIGNOBLE**  
870 hectares



**ÂGE DES VIGNES**  
Environ 50 ans

