



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

