FLEURIE

Cépage : Gamay noir à jus blanc .

Origine : prés de la Chapelle De La Madone .

Couleur : rouge

Sols :terroir campé sur des coteaux constitués de beaux granits roses .

Culture :courte en gobelet 3 à 5 coursons de 2 yeux .Débuttage décavaillonage à l'automne , le labour d'hiver , le griffage au printemps.

Vinification : après une vendange manuelle et un tri sélectif en grappes entières , méthode traditionnelle contrôle de la température par thermorégulation , macération carbonique de 8 à 9 jours .

Elevage : cuve inox et ciment . Clarification et filtration des vins avec le maximum de procédés naturels et traditionnels .

Caractéristique : Arômes floraux
Iris , violette , rose , fruits.
Finesse et équilibre
charnu et soyeux
élégance et pureté .

Conservation :ce vin peut être bu très jeune mais également après une garde de 3 à 5 ans .

Conseils Mets & Vins :il est parfait en accompagnement de gigots , volailles , viandes grillées .
Servir à 13°C .