

LES AUTRES FLEURIE

FLEURIE

2009

Existe en magnum 150 cl

Caractère

Fleurie : des paysages divins pour des vins féminins !

Histoire

Située dans la partie nord du Beaujolais, le Cru Fleurie est souvent considéré comme le plus féminin des Crus.

Terroir

Arènes granitiques. AOC Cépage : 100 % gamay

Vinification & Élevage

La vinification réalisée, appelée vinification beaujolaise est une macération semi-carbonique. Elle est effectuée sous contrôle immédiat de la température et peut varier entre 7 et 12 jours. Elevage en cuve inox pendant une durée environ de 6 à 8 mois.

Dégustation

Belle robe rouge grenat intense. Le nez s'ouvre sur des petits fruits rouges, cassis. Belle attaque en bouche, sur la souplesse et une finale sur le fruit et la fraîcheur.

Suggestions Gourmandes

Charcuterie de pays, jambon à l'Os, viandes blanches, selle d'agneau rôtie, Brie de Meaux.

Service

A boire à température de 15/16° dès maintenant et dans les 5 ans.

