

FLEURILÈGE

FLEURIE FLEURILÈGE

2008



Terroir

Arènes granitiques.

Vinification & Élevage

La vinification réalisée, appelée vinification beaujolaise est une macération semi-carbonique. Elle est effectuée sous contrôle immédiat et permanent des températures et peut varier entre 7 et 15 jours. Elevage en cuve inox pendant une durée d'environ 6 à 8 mois.

Dégustation

Une jolie robe rouge rubis. Le nez développe des arômes floraux, iris, violette, avec une bonne structure et des tanins soyeux.

Suggestions Gourmandes

Charcuterie de pays, jambon à l'os. Brie de Meaux

Service

A boire à température de 15°/16°. Peut être dégusté dès aujourd'hui et également être conservé pendant 4 à 5 ans.

