

LES AUTRES FLEURIE

TERROIR LA MADONE

2009

Des paysages divins pour des vins féminins.

Caractère

Ce Fleurie La Madone est issu chaque année des mêmes parcelles sélectionnées pour leur exposition et leur représentativité au sein des climats de Fleurie. C'est un lieu privilégié pour donner des vins de grande qualité.

Histoire

Posée au sommet d'une colline totalement planté en Gamay, la chapelle de la Madone semble veiller sur le vignoble de Fleurie. Le "Climat" La Madone est l'un des plus réputé de l'appellation Fleurie.

Terroir

Sous sol composé d'arènes granitiques. Appellation d'Origine Contrôlée Cépage : 100 % Gamay.

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 9 et 15 jours. Elevage en cuve inox pendant une durée d'environ 8 mois.

Dégustation

Robe rubis foncée. L'attaque en bouche est intense et franche sur des notes de cerise et fruits rouges mûrs. La finale est tout en rondeur, souple et sur une belle concentration.

Suggestions Gourmandes

Charcuterie de pays, lapin aux olives noires, fromage de brebis.



Service

A consommer dès maintenant et dans les 5 ans.