

LES AUTRES FLEURIE

LES GARANTS

2009

*Médaille d'or
Concours Général Paris 2010*

Caractère

Ce climat "Les Garants" est le plus charpenté des Fleurie de la Cave.

Histoire

Il est issu de parcelles sélectionnées pour leur exposition et leur représentativité au sein des climats. Le "climat" les Garants est situé au nord de l'appellation Fleurie, près de l'appellation Moulin A Vent.

Terroir

Sol granitique.

Vinification & Élevage

La vinification réalisée, appelée vinification beaujolaise est une macération dite "semi-carbonique". Elle est effectuée sous contrôle immédiat et permanent des températures et peut varier entre 8 et 15 jours selon le millésime. Elevage en cuve inox pendant une durée de 9 mois.

Dégustation

Une belle robe intense. Le nez est complexe, sur des petits fruits rouges (framboise) et noirs mûrs, avec des notes épicées. La finale est longue, sur des tanins puissants mais soyeux.

Suggestions Gourmandes

Idéal avec des viandes blanches, volailles, fromage de brebis.

Service

A servir à 16°. Ce vin de terroir et de garde pourra être apprécié d'ici 2 ans et être conservé 6 à 8 ans.

