

FLEURIE

VINIFICATION

Encuvage par gravité, levures indigènes, sans SO₂, macération carbonique (vendange entière fermentée en anaérobiose) durant 10 à 20 jours, décuvage manuel, pressurage à l'ancienne avec pressoir vertical.

ÉLEVAGE

100 % en fût (d'environ 10 vins) pendant huit et onze mois, sur lies fines. Mis en bouteille non filtré mais légèrement sulfité.

CARACTÈRE

Ce Fleurie séducteur impressionne par sa pureté avec au nez des bouquets de violettes, iris mélangés de petits fruits rouges, fraises des bois, framboises et en bouche, la fraîcheur domine alliant souplesse et minéralité. Pour prolonger encore le plaisir, une garde de quelques années sera la bienvenue.

À conserver à une température inférieure à 14°C



Cépage

Gamay noir à jus blanc

Lieu dit

Grand Pré, La Tonne

Surface

1,70 hectares

Age moyen des vignes

de 25 à 60 ans

Altitude

300 à 350 m

Exposition

Sud-Est, Sud, Sud-Ouest
(parcelle en forme de cirque)

Nature du sol

Roche mère granitique avec peu de terre
et veines de quartz.