



Aire de production

Appellation communale récoltée sur les parties délimitées du village de Fleurie sur 836 hectares.

Origine

Adossé à la chaîne des crêtes, orienté Sud-Est, Nord-Ouest, le vignoble du Cru Fleurie est cultivé entre 220 m et 430 m d'altitude. Le sol est constitué d'arène granitique, très maigre et sans fond aux abords de la chapelle de la Vierge Noire. Le sol s'approfondit vers l'Est avec une présence d'argile.

Cépage

100% Gamay

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox thermo-régulée à 30°C par macération semi-carbonique, puis le vin reste de 3 à 6 mois en cuve.

Notes de dégustation

COULEUR : Rouge carminé intense.
NEZ : Arômes floraux et fruités : iris, violette, rose, fruits rouges, pêche de vigne.
PALAIS : Finesse et équilibre. Corps charnu et soyeux. Pureté, extrême élégance.

Accords mets et vins

A déguster sur des viandes blanches, des volailles, des gigots et des andouillette à la beaujolaise.

Service

15°C

Potentiel de garde

Entre 5 et 10 ans