



Aire de production

Appellation communale récoltée sur les parties délimitées du village de Fleurie sur 836 hectares. Le coteau de La Madone est considéré comme l'un des meilleurs terroir de l'appellation notamment pour son ensoleillement exceptionnel et son sol particulièrement propice au gamay.

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 : Rubis à reflets violacés.
NEZ : Des arômes de fruits rouges et noirs relevés par des notes épicées.
PALAIS : Riche et dense, finale longue et fraîche.

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