



LAGE
Beaujolais

REBSORTE
Gamay

TERROIR
Rosa Granitböden und Vorberge.



VORSTELLUNG

Am nördlichen Rand des Départements Rhône, an der Grenze zur Saône-et-Loire, grenzt das Cru von Fleurie im Norden an Moulin-à-Vent, im Süden an Morgon und im Westen an Chiroubles. Fleurie wurde als die "Königin des Beaujolais" bezeichnet und ihre Weine gelten als die "weiblichsten" aller Crus. Das Grundstück liegt am Fuße des historischen Madonnenbergs in Fleurie, unterhalb der Kapelle, die diesem Klima, das als eines der renommiertesten im Beaujolais gilt, seinen Namen gegeben hat.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Gärungsmazeration in temperaturgesteuerten offenen Tanks für 9 bis 12 Tage.
Ausbau in Edelstahltanks für 8 bis 9 Monate.

VERKOSTUNG

Eleganter Strauß mit blumigen (Iris, Nelke) und fruchtigen (Erdbeere, Himbeere) Noten, leichter Muskatnote und dezenter Mineralität. Vollmundig und fleischig am Gaumen, fruchtig und fein säuerlich, perfekt ausgewogen. Lang anhaltendes, intensiv duftendes Finish.

SERVIEREN

Servieren bei 14-15°C.
Jung genießen auf der Frucht oder 3 bis 5 Jahre und länger lagern.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Wurstwaren
Gegrilltes oder gebratenes Fleisch und Geflügel
Mittelkräftige Käsesorten

AUSZEICHNUNGEN

James Suckling: 89/100 (2021)
Weinliebhaber: 92/100 (2020)
Wein Spektator: 90/100 (2019)

