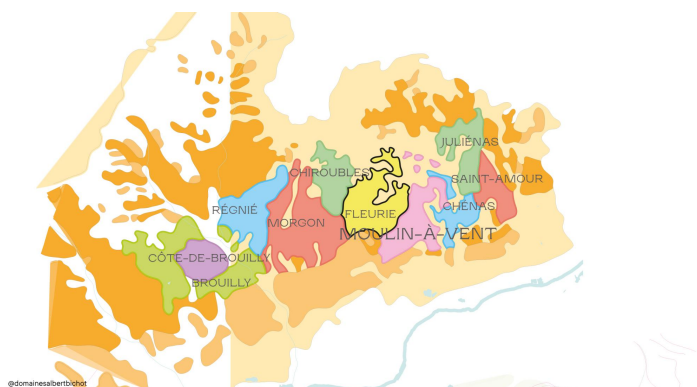




SITUATION

Beaujolais

CÉPAGE

Gamay

TERROIR

Sols de granite rose et piémonts

PRÉSENTATION

Situé à la limite nord du département du Rhône, à sa frontière avec la Saône-et-Loire, le cru de Fleurie est bordé par celui de Moulin-à-Vent au nord, Morgon au sud et Chiroubles à l'ouest. Fleurie a été baptisée la "Reine du Beaujolais" et ses vins sont considérés comme les plus "féminins" de tous les crus.

La parcelle est plantée sur la montagne de Fleurie, au pied de la chapelle historique de la Madone qui a donné son nom à ce Climat considéré comme l'un des plus réputés du vignoble du Beaujolais.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves ouvertes thermorégulées durant 9 à 12 jours.

Elevage en cuves inox durant 8 à 9 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet élégant présentant un caractère à la fois fleuri (iris, œillet) et fruité (fraise, framboise) avec une légère note de muscade et une minéralité discrète. Bouche ample et charnue, fruitée et finement acidulée, d'un parfait équilibre. Longue finale intensément parfumée.

SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Charcuterie

Viandes et volailles grillées ou rôties

Fromages moyennement corsés

CITATIONS

James Suckling : 89/100 (2021)

Wine Enthusiast : 92/100 (2020)

Wine Spectator : 90/100 (2019)

