

FLEURIE "LA MADONE"



Beaujolais

Gamay

AOC Village

La vigne :

Sols granitiques de pierres roses

Vinification :

Cuves inox thermorégulées
10 jours

Elevage :

100 % en cuves
8 à 9 mois

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. Baptisée la "Reine du Beaujolais", les vins du cru sont considérés comme les plus "féminins" de l'appellation. La parcelle est plantée sur la montagne de Fleurie au pied de la chapelle historique de la Madone qui a donné son nom au climat, un des plus réputés du vignoble Beaujolais.

Dégustation

Au nez, il présente un caractère fleuri et fruité, aux senteurs d'Iris, d'oeillets, et de framboises, avec une légère note de muscade et une minéralité discrète. En bouche, son corps ample et charnu, fruité et finement acidulé lui confère un équilibre harmonieux. Quant à la finale, elle est longue et parfumée avec un rappel aromatique sur le fruit.

Accords mets/vins

Afin d'apprécier tout le fruité de ce Fleurie, savourez-le en apéritif accompagné de charcuterie. Au cours du repas, il accompagnera vos belles pièces de viandes rouges.

Service et garde

Servir à 14°C.

A savourer dans les 5 ans. Il est cependant possible de l'attendre un peu plus longtemps pour les amateurs de vins épicés.