

FLEURIE

Terre de Granite



Produite sur des sols homogènes de granites à grands cristaux, l'appellation Fleurie est souvent qualifiée de «Reine du Beaujolais». Les vins se caractérisent par beaucoup de finesse et d'élégance, avec des arômes d'iris et de violettes.

La colline de la Madone surplombe l'appellation et offre un panorama imprenable sur le vignoble.

Surface de culture de l'AOP : 871ha

Reconnue en AOP en 1936

Altitude moyenne : 340 mètres



Robe d'un rouge profond et expressif.

Nez intense de notes généreuses de fruits confits exaltant de beaux et intenses arômes de fruits à parfaite maturité.

Bouche pleine et riche, chaleureuse adossée à des tannins fondus et soyeux, très belle longueur en bouche avec une charpente sans excès.



Raisins mûrs ramassés à pleine maturité

Vendangés à la main exclusivement

Terroir de granite

Taille manuelle dite en gobelet

Cépage 100% Gamay noir à jus blanc



Volaille fermière à la crème et aux morilles

Terrine de lapin aux noisettes

Sauté de figues et granité au Fleurie

Tarte à la courgette et au fromage de chèvre



A déguster entre 15 et 17°C,

Garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave

