

FLEURIE "LA MADONE"

Fleurie 100% Gamay AOP - 75 Cl 13.5% - 2022 Contient des sulfites

"Expressif et velouté aux notes de petits fruits noirs."

MILLÉSIME:

2022

TERROIR & SOL

Sols peu profonds aux arènes granitiques pauvres en matières organiques.

DÉGUSTATION

Une robe exceptionnelle, d'un rouge pourpre presque noir aux reflets très légèrement violets, caractérise ce vin qui s'annonce riche en matière. Au nez il exhale des notes de fraise, de cassis, de mûres associées à des nuances subtilement épicées. En bouche le côté velouté et la puissance mesurée définissent ce vin tout en rondeur. Les tanins fondus et presque sucrés laissent ressortir le fruit noir dans sa plus belle expression.

ACCORDS METS & VINS

Il sera idéal pour accompagner une andouillette au vin rouge, du veau en sauce ou un fromage de brebis.





SERVICE & GARDE

16°-17°C. A boire maintenant il se bonifiera dans les 3 à 5 ans.