FLEURIE MAGNUM

Fleurie 100 % Gamay AOP -150 Cl 13.5% - 2023 Contient des sulfites Produit de France

"Aux notes intenses de fruits noirs et aux tanins croquants"

TERROIR & SOL

Terrains granitiques et argilo-siliceux, des cailloutis et des couches schisteuses.

DÉGUSTATION

Une robe grenat étincelante, parée de reflets violets. Le nez chaleureux s'ouvre sur des notes intenses de fruits noirs tels que la mûre ou la myrtille avant quelques nuances de bâton de réglisse. La bouche longue et délicate laisse apparaître des tanins croquants et gourmands.

ACCORDS METS & VINS

Il sera parfait pour accompagné un plateau de charcuterie ou une bonne pizza

SERVICE & GARDE

16°-17°C. Se conservera 4 à 6 ans.