

FLEURIE "FLEURILÈGE"

Fleurie 100% Gamay AOP - 75 Cl 2020 13% Contient des sulfites Produit de France

"Equilibré et concentré aux arômes complexes et persistants."



Histoire

Los d'une dégustation du prestigieux millésime 2005, l'oenologue de la cave affirma: "Quel florilège de couleurs et d'arômes de fruits noirs et rouges." Naissait alors la cuvée Fleurilège. Issus de vignes enracinées sur des coteaux granitiques, il est l'emblème de nos vins.

Terroir

Sols granitiques et caillouteux

Vinification & élevage

La durée de macération est de 12 à 15 jours en vendange en partie éraflée. L'élevage s'effectue en fut pendant 10 mois.

Dégustation

Avec sa robe rubis à reflets violacés, ce Fleurie est un bel exemple de la complexité que peuvent offrir les vins de l'appellation. Le nez offre un subtil contraste entre les fruits rouges et des notes florales de rose et d'iris. La bouche est marquée par un bel équilibre : concentration et maturité, les arômes sont persistants, complexes et structurés.



Accords Mets & Vins

Andouillette à la moutarde à l'ancienne, Côte de Boeuf.

Service & Garde

Servir à 16°C. A boire dès maintenant et à garder dans les 5 ans.