

# FLEURIE 2022

MONT VERRIER

Assemblage réussi entre les raisins provenant des vignes situées sur les parcelles la Tonne et Fofontin, ce vin a été médaillé Or au Concours des Grands vins de France de Mâcon 2023. Il déploie une robe rouge assez soutenue avec des reflets rubis violine. Le nez est tramé par le fruit rouge frais à l'empreinte florale. La bouche possède un fruit très frais, revigorant, intense, avec une présence tannique bien mûre. La finale est précise et fraîche. Un Fleurie dans toute sa typicité pour une garde sereine.

<b>Appellation :</b>	FLEURIE.
<b>Surface :</b>	1 ha parcelle Fofontin
<b>Production :</b>	8 000 bouteilles.
<b>Sol :</b>	Terrains granitiques (granit rose) pentus
<b>Encépagement :</b>	Gamay noir à jus blanc.
<b>Densité de plantation :</b>	Entre 8000 et 10000 pieds/hectare.
<b>Age moyen de la vigne :</b>	55 ans.
<b>Rendement :</b>	50hl/hectare.
<b>Situation :</b>	Fleurie (sur pente)
<b>Exposition :</b>	Sud-Est.
<b>Taille :</b>	Courte et gobelet.
<b>Mode de culture :</b>	Lutte raisonnée, certification HVE Haute Valeur Environnementale.
<b>Vendange :</b>	Vendanges manuelles, tri à la parcelle.
<b>Cuve :</b>	Cuves inox thermorégulées.
<b>Macération :</b>	15 à 20 jours. Vinification 1/3 en égrappage, 2/3 en grappes entières
<b>Fermentation :</b>	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique en Cuve inox. Pendant la macération, nombreux soutirages et pigeages.
<b>Eleuage :</b>	Cuves Inox 4 mois pour garder le fruit et la typicité du terroir
<b>Embouteillage :</b>	A la propriété.
<b>Garde et service :</b>	A boire ou à garder maximum 7 ans. Servir entre 17° et 19°.
<b>Accord Mets/Vins :</b>	Servir sur des viandes rouges, plats mijotés ou cuisine de bistrot ainsi que des fromages affinés ; bavette de veau, bœuf sauce saté, cailles rôties au Porto, galettes bretonnes complètes (jambon, fromage, œuf) , tomme du Beaujolais, clafoutis aux cerises en dessert.



**Adresse :** EARL Domaine du Mont Verrier- 434 route de plantigny 69640 Saint Julien  
**Bureaux :** (+33) 474 674 284- Mobile : (+33) 648 168 532  
**Site Internet :** [www.domainemontverrier.com](http://www.domainemontverrier.com) E-mail : [contact@domainemontverrier.com](mailto:contact@domainemontverrier.com)

# Fleurie

- 2 ha de Gamay Vieilles Vignes
- Parcelles situées sur les pentes :
  - "La Tonne"
  - "Fonfotin"
- Sol de granit rose
- Taille courte en gobelet  
Exposition sud et sud-est

