

FLEURIE 2018

Médaille de bronze au « Paris International Trophy » de l'Académie des Vins et de la Gastronomie Française (AVGF). Ce Fleurie offre une robe rouge rubis intense. Le nez exhale des arômes de fruits rouges bien mûrs (cerise) et de confiture de framboise avec une pointe de feuilles de cassis. En bouche l'attaque est ample et franche avec de jolies notes de fruits noirs (cassis et mûrs). Le milieu de bouche est gourmand avec une belle acidité équilibré par les tanins et un corps puissant. Une finale élégante sur une note de cassis . Un Fleurie de caractère !



Appellation :	FLEURIE.
Surface :	1,5 hectares.
Production :	Potentiel de 6000 à 12 000 bouteilles.
Sol :	Terrains granitiques (granit rose)
Encépagement :	Gamay noir à jus blanc.
Densité de plantation :	Entre 8000 et 10000 pieds/hectare.
Age moyen de la vigne :	55 ans.
Rendement :	50hl/hectare.
Situation :	Fleurie (sur pente)
Exposition :	Sud.
Taille :	Courte et gobelet.
Mode de culture :	Lutte raisonnée, , certification HVE Haute Valeur Environnementale.
Vendange :	Vendanges manuelles.
Cuve :	Cuves inox thermorégulées afin d'affiner la sélection parcellaire et valoriser chaque lot.
Macération :	12 à 15 jours selon les lots. Vinification 1/3 en grappes entières, 2/3 en égrappage.
Fermentation :	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée en foudre après la fin de la fermentation alcoolique. Nombreux soutirages.
Elevage :	10 mois en foudre.
Embouteillage :	A la propriété.
Garde et service :	A boire ou à garder maximum 7 ans. Servir entre 17° et 19°.
Accord Mets/Vins :	Servir sur des viandes rouges, plats mijotés ou viandes blanches rôties ainsi que des fromages affinés ; caillettes aux blettes, aiguillettes de bœuf, rognons de veau à la Beaujolaise, tomme du Beaujolais.



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 E-mail : contact@domainemontverrier.com