

FLEURIE 2021

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2022 ce Fleurie offre une robe rouge rubis assez soutenu avec des reflets rubis violine. Le nez exhale des arômes de fruits rouges frais, empreint de notes florales. La bouche possède un fruit très frais (framboise, cassis) revigorant, intense, avec une présence tannique bien mûre. Une finale précise et fraîche. Un Fleurie tout en fraîcheur et finesse ! A consommer maintenant ou à garder entre 5 et 7 ans.

Appellation :	FLEURIE.
Surface :	1,5 hectares.
Production :	8 000 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 thermo-régulées afin d'affiner la sélection parcellaire et valoriser chaque lot.
Macération :	15 à 20 jours selon les lots. Vinification 1/3 en grappes entières, 2/3 en égrappage. Nombreux soutirage et pigeage mécanique.
Fermentation :	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée en foudre après la fin de la fermentation alcoolique. Nombreux soutirages.
Elevage :	5 à 10 mois en cuve.
Embouteillage :	A la propriété.
Garde et service :	A boire ou à garder maximum 7 ans. Servir entre 16° 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