

FLEURIE "LES GARANS" 2015

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Crus du Beaujolais
- APPELLATION Fleurie
- CÉPAGE Gamay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite rose et schisteux
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox



Fleurie est l'un des 10 crus du Beaujolais qui constituent le haut de gamme des vins de cette région. Le vignoble "Les Garans" est situé au nord-est du village de Fleurie et est reconnu comme l'une des zones les plus réputées pour la qualité des vins, en raison de l'association de sols d'une composition unique au micro-climat très spécifique. Une fois récoltés à la main, les raisins intacts sont mis à fermenter dans des cuves ouvertes. Le Fleurie « Les Garans » est un vin souple et particulièrement aromatique dans lequel se marient la tendresse et la richesse.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une robe rubis, le Fleurie « Les Garans » 2015 révèle un joli nez de fleurs et de fruits rouges. C'est un vin ample, élégant, fin aux arômes de cerise et avec une belle tenue en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Jambon de Bayonne oeufs en gelée boeuf "Strogonoff" porc aux pommes osso bucco
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°



A BEAUNE - CÔTE-D'OR - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE