

FLEURIE LES ROCHES

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Face au Moulin à Vent ; sol sablo-argileux ; exposition Nord-Est

Âge de la vigne : 60 ans

Culture : Taille en gobelet, en **lutte raisonnée** depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, broyage des sarments

VINIFICATION

Vendanges manuelles uniquement

Macération semi-carbonique de 17 jours
en grappes entières

ÉLEVAGE

Élevé en cuve béton entre 6 à 10 mois
avant la mise en bouteilles

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur grenat intense

Nez : Complexe, arômes de fruits noirs confits et d'épices agrémentés de touches florales

Palais : Puissant, tannins présents soyeux, belle minéralité

SERVICE

Température de service : 14°C

Garde : 10 ans

Accord mets-vins : Frais avec des huîtres, avec un gigot d'agneau provençal ou du Saint-Marcellin



Contact

06 32 16 72 20

contact@lagammebeaujolaise.com

961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

www.lagammebeaujolaise.com

FLEURIE LA MADONE

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Au pied de la chapelle de Fleurie ; sol granitique à faible profondeur ; exposition Sud-Est

Âge de la vigne : 5 à 60 ans

Culture : Taille en gobelet, en **lutte raisonnée** depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, broyage des sarments

VINIFICATION

Vendanges **manuelles** uniquement

Macération semi-carbonique de 11 jours
en grappes entières

ÉLEVAGE

Élevé en cuve béton entre 6 à 10 mois
avant la mise en bouteilles

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur rouge intense

Nez : Arômes de fleurs tels que iris, violette, pivoine, rose

Palais : Minéral avec des tanins soyeux et fin

SERVICE

Température de service : 13°C

Garde : 5 à 7 ans

Accord mets-vins : Frais avec des huîtres, avec un gigot d'agneau et ses petits légumes, un poulet de Bresse



Contact

06 32 16 72 20

contact@lagammebeaujolaise.com

961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

www.lagammebeaujolaise.com

RÉGNIÉ LES CHASTYS

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Autour du Domaine ; sol de granit rose

Âge de la vigne : 5 à 60 ans

Culture : Taille en gobelet et en charmette, en **lutte raisonnée** depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, déserbage mécanique

VINIFICATION

Vendanges manuelles uniquement

Macération semi-carbonique de 11 jours
en grappes entières

ÉLEVAGE

Élevé en **cuve béton** entre 6 à 10 mois
avant la mise en bouteilles

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur pourpre

Nez : Intensité avec notes de fruits noirs (cassis-mûres)

Palais : Attaque puissante avec une belle structure
Concentration, richesse, élégance, complet et séducteur

SERVICE

Température de service : 13°C

Garde : 5 à 7 ans

Accord mets-vins : S'adapte avec tous les styles de
repas, entre copains



Contact

06 32 16 72 20

contact@lagammebeaujolaise.com

961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

www.lagammebeaujolaise.com

RÉGNIÉ ÉQUATION

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Cuvée d'exception ; en plateau ; sol granitique très altéré profond ; exposition Sud-Est

Âge de la vigne : 70 ans

Culture : Taille en gobelet, en **lutte raisonnée** depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, broyage des sarments

VINIFICATION

Vendanges manuelles uniquement

Macération semi-carbonique de 25 jours
en grappes entières

ÉLEVAGE

Élevé en fût de chêne issu de forêts du centre de la France
pendant 12 mois, avant la mise en bouteilles

DÉGUSTATION

Oeil : Teinte profonde, sombre

Nez : Belle concentration de fruits noirs avec des notes
mentholées

Palais : Rond, puissant et profond

SERVICE

Température de service : 17°C

Garde : 10 à 15 ans

Accord mets-vins : Accord avec une côte d'Angus, une
viande maturée ou un cuissot de sanglier



Contact

06 32 16 72 20

contact@lagammebeaujolaise.com

961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

www.lagammebeaujolaise.com

ROSÉ BOUQUET D'EN VIE

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rosé sec

Terroir : Sol granitique

Âge de la vigne : Jeunes vignes de moins de 15 ans

Culture : Certification Terra Vitis / Agriculture raisonnée

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec égrappage (ramassage uniquement des baies)

Pressurage immédiat

Fermentation à basse température pendant 3 semaines - un mois environ pour conserver le fruité et les arômes.

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur rose clair, très pâle

Nez : Arômes de fruits blancs et exotiques

Palais : Un joli fruité, rafraîchissant

SERVICE

Température de service : 5-6°C

Garde : A consommer

Accord mets-vins : Entre amis, à l'apéro, autour d'un barbecue



Contact

06 32 16 72 20

contact@lagammebeaujolaise.com

961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

www.lagammebeaujolaise.com