

## 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 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

[contact@lagammebeaujolaise.com](mailto:contact@lagammebeaujolaise.com)

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://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 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

[contact@lagammebeaujolaise.com](mailto:contact@lagammebeaujolaise.com)

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://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, désherbage 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 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

[contact@lagammebeaujolaise.com](mailto:contact@lagammebeaujolaise.com)

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://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 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

[contact@lagammebeaujolaise.com](mailto:contact@lagammebeaujolaise.com)

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

[www.lagammebeaujolaise.com](http://www.lagammebeaujolaise.com)