

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

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

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

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com