

JEAN-MARC LAFONT

FLEURIE GRANIT ROSE

COULEUR : Rouge
CEPAGE : Gamay noir à jus blanc
DEGRE : 12,8°
AOC : Fleurie



TERROIR

NATURE DES SOLS : Granits roses à grands cristaux, situés sur les coteaux pentus de Fleurie

EXPOSITION : Sud-est

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

RENDEMENTS MOYENS : 45 hectolitres / ha

METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %

TRI DU RAISIN : A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

VINIFICATION : traditionnelle semi-carbonique, en grappes entières, avec maîtrise des températures.

CUVAISON : 9 jours

ELEVAGE : En cuve pendant 8 mois

PRESENTATION

LE VIN : Robe rubis foncée, arômes floraux de violettes et d'iris, bouche garnie avec des tanins fins et élégants.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16° à 18°

ACCORD METS / VINS : A servir avec un osso-bucco, une blanquette de veau, mais également avec des fromages de chèvres du haut Beaujolais.

CONSERVATION : 5 à 7 ans

RECOMPENSES : Millésime 2014 : Médaille d'Or au concours des Grands Vins de France et Médaille d'Argent au Concours International du Gamay. Millésime 2012 et 2011, Médaille d'Argent à L'International Wine Challenge.