

Jean-Marc Lafont

FLEURIE GRANITS ROSES



COULEUR: ROUGE
CEPAGE: 100% GAMAY
DEGRES: 13.5°

AOP: FLEURIE



VENDANGES 100% MANUELLES

CE CRU RENOMME DONNE DES VINS AROMATIQUES, OU LA PRUNE, LA CERISE ET LE KIRCH DOMINENT. LA BOUCHE EST LONGUE, LES TANINS SONT FINS, AVEC UNE BELLE FRAICHEUR EN FINALE.

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

Rendement moyen: 45 hec/ ha

Conduite de la Vigne:

Protection raisonnée & Haute Valeur Environnementale, niveau 3

VINIFICATION :

Tri du raisin: A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de conserver uniquement les raisins sains et d'une maturité optimale.

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

Cuaison: 9 jours

Elevage: En cuve pendant 8 mois.

PRESENTATION:

Température de service: 16° à 18°

Accords 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.