

# FLEURIE

## LA JOIE DU PALAIS

### 2022

Défini comme le plus délicat des crus du Beaujolais, Fleurie comprend plusieurs terroirs aux noms évocateurs et charmeurs. « La Joie du Palais » est un climat du cru, adossé à flanc de colline sur des terrains de granite rose, il profite pleinement de son environnement.

#### COMPOSITION - PRODUCTION

**TERROIR :** Sols de granite rose

**CÉPAGE :** 100% Gamay noir à jus blanc

**VINIFICATION :** Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours – contrôle des températures à 27/28°. Mise en bouteille février/mars.

#### DEGUSTATION

Ce Fleurie est doté d'un fin bouquet d'arômes fruités et floraux qui se déploie au palais sur une matière légère et souple. Des tanins discrets viennent donner de la structure et de la longueur en bouche.

**ROBE :** Vermillon vif et brillant.

**NEZ :** Délicatement développé sur des notes de petits fruits rouges et de fleurs.

**BOUCHE :** Souple et fin, il enveloppe le palais et le ravi par ses notes fruitées apportant une touche de gourmandise.

#### SERVICE

**ACCORDS METS & VINS :** Entrée et volailles roties.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 14° -15°

**GARDE :** 3 à 5 ans

