

FLEURIE

\flø.bi\

LA JOIE DU PALAIS 2023

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'une attaque est souple et élégante, avec une texture veloutée qui enveloppe progressivement le palais. Les tanins sont fins et bien intégrés, soutenus par une acidité douce, créant une belle harmonie entre rondeur et vivacité

ROBE : Vermillon vif et brillant.

NEZ : Délicatement parfumé, combinant fruits rouges frais et fleurs

BOUCHE : Souple, finement structurée, tanins soyeux, finale persistante fruit-florale

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Entrée et volailles roties.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14° -15°

GARDE : 3 à 5 ans

