



Gilles Copéret

# FLEURIE La Madone

<b>CEPAGE</b>	100 % Gamay noir à jus blanc
<b>COULEUR</b>	Rouge uniquement
<b>TERROIR</b>	en côteaux, avec une exposition sud-est, au pied de la chapelle de Fleurie, La Madone, sur un sol granitique à faible profondeur
<b>AGE MOYEN DE LA VIGNE</b>	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. Elevage en cuve béton entre 6 à 10 mois avant la mise en bouteilles



## DEGUSTATION

**ŒIL** : couleur rouge intense  
**NEZ** : Arômes de fleurs tels que iris, violette, pivoine, rose  
**PALAIS** : minéral avec des tanins soyeux et fins

## SERVICE

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 13°  
**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

