



Gilles Copéret

FLEURIE La Madone

CEPAGE	100 % Gamay noir à jus blanc
COULEUR	Rouge uniquement
TERROIR	en côteaux, avec une exposition sud-est, au pied de la chapelle de Fleurie, La Madone, sur un sol granitique à faible profondeur
AGE MOYEN DE LA VIGNE	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

