



Gilles Copéret

FLEURIE Les Roches

CEPAGE	100 % Gamay noir à jus blanc
COULEUR	Rouge
TERROIR	Face au Moulin à Vent sur un sol sablo-argileux, avec une exposition nord-est
AGE MOYEN DE LA VIGNE	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 17 jours en grappes entières. Elevage en cuve béton entre 6 à 10 mois avant la mise en bouteilles



DEGUSTATION

ŒIL : grenat intense
NEZ : complexe, arômes de fruits noirs confits et d'épices agrémenté de touches florales
PALAIS : puissant, concentré, équilibré, tannins présents mais soyeux, avec une belle minéralité



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : 14°
GARDE : 10 ans
ACCORD METS-VINS : Frais avec des huîtres, essayez avec un gigot d'agneau provençal, avec un Saint-Marcellin

