

# FLEURIE

## 2021

Les vignes de Fleurie s'étendent sur de multiples collines et vallons, puis descendent en pente douce en direction de la plaine de la Saône. Le nez séduit par ses arômes complexes, ce qui vient en premier c'est la bergamote puis des notes de caramel et de fruits noirs. En bouche, en attaque, on retrouve le caractère très fruité. On décèle aussi des pointes d'amer amenées par la vendange entière qui confère au vin ses qualités de fraîcheur.

**Type :** Gamay

**Taille de la vigne :** En gobelet, selon la tradition beaujolaise.

**Âge moyen de la vigne :** 52 ans

**Vinification :** Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 85%

Alternance remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

**Élevage :** 10 mois en fûts de chêne dont 6 % de fûts neufs

**Millésime :** 2021

**Mise en bouteille :** au domaine

**Garde :** Moyenne à longue



## Parcelle

**Grand Pré / Vers le Mont / La Levratière**

**Superficie :** 1ha 13a

**Type de sol:** Granite très altéré profond sur Grand Pré Granite à faible profondeur sur Vers le Mont et La Levratière

**Altitude :** 250 m en moyenne



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

