



Domaine des Fonds

Classification :



Village

Région : Le Beaujolais

Cépage : gamay

Fleurie (Rouge)

Le Beaujolais - gamay

Origine

Le Fleurie est exposé sud/sud est sur du granite rose.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, le raisin est amené en petites caisses jusqu'à la cuverie. Le raisin est trié puis partiellement égrappé (50 à 70 %). La vinification traditionnelle dure 10 à 12 jours, les pigeages et remontages sont décidés en fonction du millésime.

Notes de dégustation :

Œil : Couleur pourpre, intense, reflets grenat.

Nez : Expressif, fruité, intenses arômes de cerise sur des notes de violette et de framboise

Bouche : on y retrouve le fruit, une belle intensité. Les tanins sont souples, la bouche est ainsi soyeuse et présente une belle longueur.

Mets d'accompagnements

Idéal sur les charcuteries, les viandes blanches et volailles. Il se consommera dans les 5 ans.



Température de service :

15°C

Durée de conservation :

5 ans