

FLEURIE



Fiche Technique

SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

Exposition Sud est.

TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

Enherbement : Herbe entre les rangs afin d'éviter toute utilisation de désherbants chimiques ; en absorbant l'excès de pluie, elle empêche le développement des maladies de la vigne.

Laboure : Pour favoriser la descente des racines en profondeur et permettre au cep de mieux résister aux

Compostage : sécheresses et aux surplus d'eau.

Le compostage naturel relance dans le sol une vie bactériologique très bénéfique pour la vigne.

TRAVAIL À LA VIGNE

Vignes de 40 ans à faible rendement; Taille peu chargée afin de limiter le rendement; Vignes travaillées sans pesticides, ni engrais ou désherbants chimiques pour obtenir un vin intégralement naturel; Grappes ramassées à la main; Sélection des grappes : tri sévère ne conservant que les grappes parfaitement intactes.

TRAVAIL EN CAVE

Vinification : Levures indigènes.

Macération : Semi-carbonique. Durée de macération : 8 jours.

Pressurage : La presse se fait lentement sans endommager la vendange et permet ensuite un élevage sur lie très fine de très bonne qualité.

Elevage : En fûts de chêne sur lie (5 mois). Les fûts sont anciens car le but est d'oxygéner les vins mais pas de les boiser. La fin de la fermentation alcoolique ainsi que la fermentation malolactique se font en fûts de chêne. Léger sulfitage après la fermentation malolactique .

Assemblage : Assemblage de toutes les pièces (fûts).

Filtration : non filtré

SO2 Total après mise en bouteilles: 9 mg/L

DÉGUSTATION

Elegant et floral. Beau représentant de l'appellation.

Température de consommation : il aura avantage à être servi à une température d'environ 14 °C.

Conservation : entre 1 et 6 ans. Degré d'alcool : 12°.

Accompagnements : Il s'accorde avec des entrées telles que les terrines ou les salades, des volailles, du bœuf ou du gibier en sauce, ou encore de bons fromages.

