

Domaine du Mont Verrier



FLEURIE 2017

Fort d'un climat exceptionnel, ce millésime se distingue par sa chaleur et son élégance. Sa robe est d'un rouge rubis intense avec des reflets dorés. Le nez est une savoureuse explosion de fruits : de jolies notes de fruits rouges, de cerise et de framboise, associées à des arômes de fleurs (violette et iris). En bouche, l'attaque est vive et franche. Le milieu de bouche est friand avec des tanins d'une grande finesse, la finale est équilibrée pour un vin élégant.



Appellation :	FLEURIE.
Surface :	2,3 hectares.
Production :	8 600 bouteilles.
Sol :	Terrains granitiques (granit rose)
Encépagement :	Gamay noir à jus blanc.
Densité de plantation :	Entre 8000 et 10000 pieds/hectare.
Age moyen de la vignes :	55 ans.
Rendement :	50hl/hectare.
Situation :	Saint-Julien.
Exposition :	Sud et Sud-Est.
Taille :	Courte et gobelet.
Mode de culture :	Lutte raisonnée.
Vendanges :	Vendanges manuelles.
Cuves :	Cuves ciments et inox de 80HL afin d'affiner la sélection parcellaire et valoriser chaque lot.
Macération :	12 à 15 jours selon les lots. Vinification 1/3 en grappes entière, 2/3 en égrappage
Fermentation :	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique. Nombreux soutirages.
Elevage :	7 mois en cuves ciment et inox.
Embouteillage :	A la propriété
Garde et service :	Entre 5 et 8 ans. Servir entre 15° et 18°
Accord Mets/Vins :	Servir sur des viandes rouges, plats mijotés ou viandes blanches rôties ainsi que des fromages affinés ; caillettes aux blettes, aiguillettes de bœuf, rognons de veau à la bordelaise, tomme du Beaujolais.



Adresse : EARL Domaine du Mont Verrier - 434 route de plantigny 69640 Saint Julien

Bureaux : (+33) 474 674 284 - Mobile : (+33) 648 168 532

Site Internet : www.domainemontverrier.com E-mail : contact@domainemontverrier.com