

FLEURIE «CLOS DU PAVILLON»

IDENTIFICATION

Appellation : AOP Fleurie

Cépage : Gamay

VIGNOBLE

Lieu-dit : Le Pavillon, Monopole

Surface : 4 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement : 30 hl/ha

Age des vignes : entre 60 et 80 ans

Sols : Quartz de granit rose, veines argileuses en sous-sol.

Exposition : Sud

Altitude : 310 m

VINIFICATION

Récolte : Manuelle

Tri : À la vigne et au chai sur table vibrante

Débourbage : À froid pendant quelques heures.

Levures : Indigènes

Macération : Environ 17 jours en grappes entières. Semi-carbonique. Maîtrise des températures en dessous de 28 °C. 1 Remontage/jour, très léger

Pressurage : Lent et à faible pression

Bactéries : Indigènes

Fermentation malo-lactique : 100%

ELEVAGE

Contenant : Foudre de chêne

Durée : 18 mois

Ni collé ni filtré

DEGUSTATION

Belle fraîcheur en bouche, fruité, notes poivrées, tanins racés, longueur en bouche.

Parfait sur des viandes rouges, agneau, fromages. A carafer.

A déguster dans les 10 ans

