

# 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

