

# FLEURIE lieu-dit «LES MARRANS»

## IDENTIFICATION

**Appellation :** AOP Fleurie

**Cépage :** Gamay

## VIGNOBLE

**Lieu-dit :** Les Marrans.

**Surface :** 4 ha

**Densité de plantation :** 10 000 pieds/ha

**Rendement :** 45 hl/ha

**Age des vignes :** 45 ans

**Sols :** Arènes de granit rose

**Exposition :** Sud et Est

**Altitude :** 300 m

## VINIFICATION

**Récolte :** Manuelle

**Tri :** À la vigne et au chai sur table vibrante

**Débourbage :** À froid pendant quelques heures.

**Levures :** Indigènes

**Macération :** 11/13 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 :** 12 mois

Ni collé ni filtré

## DEGUSTATION

Belle fraîcheur en bouche, fruité.  
Tanins racés, Bel équilibre.  
Parfait sur des viandes blanches,  
poissons, fromages.  
A déguster dans les 5/6 ans.

