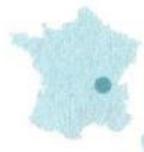


# Domaine du Vissoux

## Fleurie Poncié 2015

AOP FLEURIE

Beaujolais



RUSÉ



CHARNU



FRUITÉ



MINÉRAL



### OCCASIONS

Pique-nique  
Déjeuner entre amis  
Dîner en famille



### FORCE



### CÉPAGE

Gamay

### CULTURE

Raisonnée

### GARDE

2022

### ALCOOL

13,5%

### PRIX

€€€€

### OÙ TROUVER LA BOUTEILLE ?

«La cave Balthazar»  
16, rue Jules Guesde  
75014 Paris

«Legrand Filles & Fils»  
1, rue de la Banque  
75002 Paris

### L'avis de Jean-Michel



Un de mes chouchous en beaujolais, tout simplement parce que Pierre-Marie Chermette travaille avec respect du terroir et sur des vinifications traditionnelles pour extraire le meilleur du gamay. Ce Fleurie en est la preuve avec une matière fruitée et minérale et une structure issue d'une macération longue du jus et des peaux.

### Le Domaine

Le Domaine du Vissoux est une exploitation familiale traditionnelle mais moderne située au sud du Beaujolais.

Martine et Pierre-Marie s'investissent corps et âmes pour nous offrir des pépites authentiques, d'une qualité exceptionnelle.

Domaine du Vissoux 69620 Saint-Vérand



# PLACE À LA DÉGUSTATION



## ŒIL

Vin à la robe rubis foncé presque noire avec des reflets violets de jeunesse. Le vin apparaît riche et épais dans le verre.



## NEZ

Au nez, le vin est superbement fruité avec des notes de cerise, de framboise, de fraise et une minéralité fumée agréable.



## BOUCHE

En bouche, l'attaque est souple et fruitée avec une matière charnue et généreuse. La minéralité finale nous ramène au terroir.

## Pour le service



### SERVICE

16°

### CARAFAGE

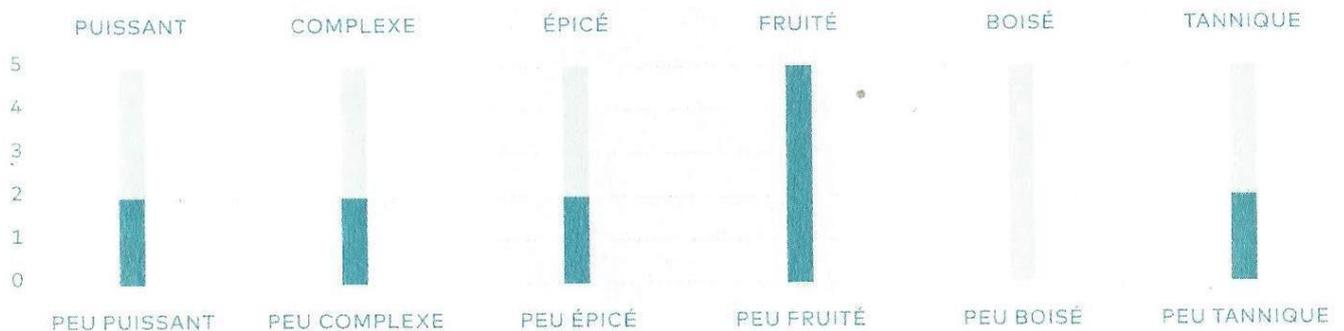
non

## Vous y rencontrerez:

CERISE

FRAISE

FRAMBOISE



## Côté fourchette



### VIANDES

Saucisses, tranche de gigot purée, bavette aux échalotes



### POISSONS

Dos de cabillaud



### FROMAGES

Saint-marcellin, saint-félicien, chaource, rocamadour