

La parcelle des Garants est un des terroirs de granites nobles à Fleurie. Très bien exposée (sud-ouest) et vendangée à pleine maturité, la vigne produit une cuvée concentrée. Ainsi en bouche, la densité et la longueur laissent présager un bon potentiel de garde. Le fruité est intense, vif, « sèveux ». Une cuvée digne d'être la reine des Beaujolais!





## VIGNES & TERROIRS:

Cépage : Gamay Couleur : Rouge Millésime : 2023

Âge des vignes : 45 ans

Terroir: Granites roses riches en mica et en quartz.

Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3.

Taille Gobelet.

Mode de vendange: Vendanges manuelles.

Densité pied/ha : 10 000 Superficie : 3.5 ha Rendement : 40 hL/ha

Production de bouteilles : 7 000 Bouteilles

% vol acquis: 14 %



## ÉLEVAGE & VINIFICATION:

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec deux remontages deux fois par jour, macération de 10 à 12 jours en cuves béton avec des levures indigènes.

Elevage: 6 à 8 mois 90 % en foudres de chêne récents et 10 %

en pièces neuves.

Temps de garde : 3 à 10 ans. Apogée : entre 3 et 6 ans.



## **DÉGUSTATION:**

Œil - Robe soutenue : Carmin reflets pourpres

Nez - Assez intense et fin. Bouquet très floral avec des senteurs épicées.

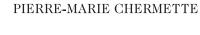
Bouche - Ample et généreuse, au fruité intense, vif, dominante de cassis, groseille et notes légèrement vanillées, persistance en fin de bouche.



## ACCORD METS VIN:

Toutes les viandes et toutes les volailles.

Service: 15 °C



Fleurie
Les Garants

www.chermette.fr