



Fleurie « Sourire de Martine »

En reconnaissance à Martine Chermette, ma mère, qui a beaucoup œuvré, en collaboration avec mon père, pour gérer le domaine et développer le commerce en France et à l'international. Ce vin se distingue par sa délicatesse et son élégance d'où la référence au sourire de Martine. Issu de granites roses profonds, ce Fleurie séduit par son éclat et sa finesse. Alliant des arômes de fruits rouges, des notes florales et une touche épicée, il offre une bouche souple et concentrée, portée par une belle fraîcheur.



VIGNES & TERROIRS :

Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2021
Âge des vignes : 50 ans
Terroir : Granites roses profonds.
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3.
Taille : Gobelet.
Mode de vendange : Vendanges manuelles.
Densité pied/ha : 9 000
Superficie : 2.30 ha
Rendement : 40 hL/ha
% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi-carbonique en grappe entière avec un remontage par jour de 10 min, macération de 7 à 9 jours en cuves béton
Elevage : 6 mois en foudre
Temps de garde : 2 à 15 ans. Apogée : entre 2 et 5 ans



DÉGUSTATION :

Œil - Robe intense et brillante, rubis avec des reflets violets
Nez - Jolis arômes de prune, de framboise et de pétales de rose
Bouche - Attaque riche et souple, concentrée avec une bonne acidité, des tanins enrobés et une finale persistante avec des notes poivrées



ACCORD METS VIN :

Caille farcie au foie gras, boudin blanc, risotto au bœuf. Ce Fleurie se marie avec toutes les viandes blanches et rouges (volaille au four ou en sauce, poulet sauté aux morilles, poulet aux écrevisses, quasi de veau, gigot d'agneau) mais aussi avec des poissons. Fromages : camembert, brie, Brillat-Savarin.
Service : 14 - 15 °C