



FLEURIE

La Dîme

2021

La parcelle « La Dîme » bénéficie d'une situation privilégiée en dessous de la célèbre « Madone ». Une magnifique exposition dans la partie haute et pentue de l'appellation. Le nez est puissant aux arômes de fruits noirs et d'épices. La bouche est ample, généreuse et repose sur des saveurs de fruits mûrs. Les tanins sont présents avec de jolis grains. Un vin avec un beau potentiel de garde.

Type : Gamay

Taille de la vigne : En gobelet, selon la tradition beaujolaise

Âge moyen de la vigne : 71 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 100%

Alternance remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois en fûts de chêne

Millésime : 2021

Mise en bouteille : Au domaine

Garde : Longue



Parcelle

La Dîme

Superficie : 23a

Type de sol: Granite profond issu de roches très anciennes que l'on peut dater de 320 millions d'années, constituées entre autres de quartz, de feldspath, micas...

Altitude : 330 m en moyenne



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

