

FLEURIE

La Dîme

2022

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 sauvage avec des arômes de fleurs qui apparaissent après aération. La bouche d'une belle fraîcheur est élégante dotée d'une grande finesse. Une légère amertume en fin de dégustation, toujours accompagnée d'une grande fraîcheur nous laisse présager d'un beau potentiel de garde.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 72 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 : 2022

Mise en bouteille : Au domaine

Garde : plus de 10 ans



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

