



FLEURIE

La Dîme

2024

La parcelle « La Dîme » profite d'une situation privilégiée en dessous de la célèbre « Madone ». Elle bénéficie d'une magnifique exposition dans les beaux terroirs de l'appellation. Le nez est intense, nous retrouvons un mélange de notes fruitées et florales intensifiées par l'élevage. La bouche est riche mais sa belle acidité nous amène de l'élégance et de la longueur. Un vin qui peut se faire attendre !

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 74 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, 100% en fûts de chêne

Millésime : 2024

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



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

