



# FLEURIE

## 2023

Les vignes de Fleurie s'étendent sur de multiples collines et vallons, puis descendent en pente douce en direction de la plaine de la Saône. Ce vin au nez complexe séduit par ses arômes de fruits rouges frais, de griottes mais aussi d'agrumes avec des notes toastées. La bouche est savoureuse, sur la fraîcheur, et révèle une très jolie mâche en finale.

**Type :** Gamay

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

**Âge moyen de la vigne :** 54 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 :** 2023

**Mise en bouteille :** au domaine

**Garde :** de 5 à 10 ans



## Parcelle

**Grand Pré / Vers le Mont / La Levrattière**

**Superficie :** 1ha 13a

**Type de sol:** Granite très altéré profond sur Grand Pré Granite à faible profondeur sur Vers le Mont et La Levrattière

**Altitude :** 250 m en moyenne



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

