



FLEURIE

2024

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. Par le velouté de ses vins, Fleurie est souvent considéré comme le plus féminin des crus du Beaujolais. Le nez séduit par ses arômes de petits fruits et des notes d'élevage avec un côté fumé. La bouche est très fine, élégante, ciselée avec toujours ces notes lumineuses de petits fruits.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 55 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 : 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

