



# Terre de Granite



## Appellation

Produite sur des sols homogènes de granites à grands cristaux, l'appellation Fleurie est souvent qualifiée de «Reine du Beaujolais». Les vins se caractérisent par beaucoup de finesse et d'élégance, avec des arômes d'iris et de violettes. La colline de la Madone surplombe l'appellation et offre un panorama imprenable sur le vignoble. Reconnue en AOP en 1936. Altitude moyenne : 340 mètres. Surface de culture : 871 ha.



## Origine

Terroir de granite

Raisins murs à maturité vendangés à la main exclusivement

Taille manuelle dite en gobelet. Cépage 100% Gamay noir à jus blanc



## Cuvée & Dégustation

Robe d'un rouge profond et expressif.

Nez intense de notes généreuses de fruits confits exaltant de beaux et intenses arômes de fruits à parfaite maturité. Bouche pleine et riche, chaleureuse adossée à des tannins fondus et soyeux, très belle longueur en bouche avec une charpente sans excès.



## Accords Mets & Vins

Volaille fermière à la crème et aux morilles

Terrine de lapin aux noisettes. Sauté de figues et granité au

Fleurie. Tarte à la courgette et au fromage de chèvre



## Garde & Service

Entre 15 et 17°C, garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave.