



FICHE TECHNIQUE

Fleurie « En Voluet »

Région/ Région: Beaujolais

Appellation/ Appellation : AOC Fleurie, Cru du Beaujolais

Terroir/ Location: En Voluet

Type de Cépage/ Grape: Gamay Noir à jus blanc (100%)

Superficie de nos vignes/ Surface: 1 Ha

Age de la vigne/ Age of the vines: 45 ans/ years

Géologie du sol/ Underground:

Rendement / Yield: 45 Hl /Ha

Vendange / Harvest: Manuelle / Carefully hand picked

Mode de culture / Cultural Method: Agriculture raisonnée / Integrated farm management. HVE3 (Haute Valeur Environnementale)

Type de vinification/ Vinification : 80% égrappé/destemmed, en cuve Inox/ Stainless steel tank

Elevage / Aging: Cuve / Tank

Garde / Storing: 5-6 ans /Years

Alcool / Alcohol: 13% vol.

Contenance / Content: 0.75 L

Commentaire: Vin séduisant par son velouté. Le nez offre de délicats arômes de framboise et de fraise des bois soutenus par la rose et la violette. La bouche est croquante, mettant en valeur les arômes frais et délicats.

Ruby clear coloured wine. The nose is offering nice wild fruits aromas such as raspberry, wild strawberry sustained by rose and violet flavours. Seducing wine with his elegant silky tanins. Crunchy mouth, giving all fresh and delicate aromas. An authentic Beaujolais.

Service & Accords vin-mets:

Servir à 14/15°C avec une selle d'agneau, une blanquette de veau, fromage à pâte fleurie.
Serve at 14-15 °C with lamb chops, veal or other white meat, and with french goat cheese.

