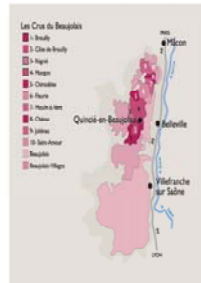




BEAUJOLAIS



FLEURIE LA CERISAIE

Surface : 800 hectares
 Age des vignes : 30 ans
 Localité : Fleurie
 Appellation : Fleurie
 Nature du sol : granitique à grands cristaux.
 Cépage : gamay noir à jus blanc
 Vendanges : manuelles
 Vinification : traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique
 Elevage : en cuve



Histoire

Au pied de la Vierge Noire, la vigne de Fleurie s'accroche, infiltrant ses racines dans la moindre faille du rocher pour puiser sa substance et sublimer des parfums qui charmeront l'amateur. Le Fleurie est considéré comme le plus féminin des crus du Beaujolais. C'est le 3ème cru du Beaujolais par ordre d'importance après le Brouilly et le Morgon.



Terroir

Adossé à la chaîne des crêtes, orienté sud-est, nord-ouest, le vignoble du cru Fleurie est cultivé entre 220 et 430 m. d'altitude. Le sol est constitué d'arène granitique, très maigre et sans fond aux abords de la chapelle de la Vierge Noire. Le sol s'approfondit vers l'est avec présence d'argile.



Vin

- Robe : carminée.
 - Nez : riche d'arômes (iris, rose, violette). Note de groseille et de cerise.
 -Bouche : vin fin et délicat, très élégant. On dit du Fleurie qu'il est le plus féminin des crus du Beaujolais.



Accord mets et vin

Le Fleurie s'appréciera plutôt dans sa jeunesse, mais il peut se conserver de 3 à 5 ans. Il accompagnera parfaitement les viandes blanches, les viandes rouges légères, le gigot et la traditionnelle andouillette de Fleurie.

A servir à une température de 16 à 18° C.