



BEAUJOLAIS



Domaine de La Presle Fleurie

Surface : 8 hectares

Localité : Fleurie

Appellation : Fleurie

Nature du sol : 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.

Le Domaine de la Presle est une propriété située au pied des coteaux de Fleurie. Il se trouve dans la partie ouest du vignoble, ce qui lui confère un caractère plus structuré.



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 léger, tendre, 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 frais à une température de 12 à 14° C.