



• D O M A I N E •  
Michel Chavet & Fils

## Fleurie



### Terroir

Cette parcelle, située sur la commune de Fleurie est très bien exposée et précoce.

Le sol est granitique, argilo-sableux et surtout bien drainant.

### Cépage

100% gamay

### Vinification

Récolté à la main, les raisins sont ensuite mis en cuves pour une macération d'une durée de 10 à 12 jours afin d'extraire couleur et matière. Le raisin est ensuite pressé (pressoir pneumatique) puis mis en fût pour un élevage de 8 mois.

### Dégustation

La robe rouge est intense, profonde. Les arômes sont floraux (violette, pêche de vigne) et de fruits rouges (cassis). En bouche, le fleurie est structuré, avec des tanins souples et fins. Tout en élégance il est qualifié de féminin, avec l'âge il évolue vers des notes épicées.

### Accompagnement

Le fleurie accompagne une cuisine simple et du terroir, comme la charcuterie, les viandes rouges, gigots, volailles et bien sûr les spécialités lyonnaises (rognons, abats).

Servir entre 14 et 17°C.