



Fleurie

CHARPENTÉ



Domaine : Baptiste AUFRANC



Palmarès : OR



Appellation : Fleurie



Accords Mets et Vins : Poulet grillé, viande rouge, filet mignon, ...



Nom de cuvée : Charpenté



Terroirs : Sélection parcellaire de 0.90 ha. Exposition Sud - Sud-Est à l'Est de la Madone de Fleurie - Vigne en coteaux : 20 % à 30 % de pente



Cépage : Gamay



Type de culture : culture raisonnée



Robe : Rouge vif



Arômes : Tanins souples. Joli équilibre entre le vin et le bois. Fruits et finesse. Élégance du Gamay.



Vinification : Vinification Beaujolaise traditionnelle (*incorporation des grappes entières en cuves*), fermentation alcoolique en cuve béton à 23-25 C° avec une macération de 9 à 12 jours. Entonnage dans des fûts de chêne de 215 litres (*issus de 2 cuvées de vin blanc de Bourgogne de 4 ans*). Élevage 9 mois.



Caractère : Le vin est rond, belle complexité de matière, profond, bouche suave



Age moyen de la vigne : 70 ans



Tanins : Tanins souple



Prod. annuelle : 2 000 bouteilles



Temp. de dégustation : 16/17°C



Vendange : Manuelle



Potentiel de garde : 10 ans



Degrés d'alcool : 13 %

