



P. Misserey

FLEURIE

TERROIR

L'appellation Fleurie fait partie des 10 crus du Beaujolais. Les sols sont composés de schiste, d'argile et de granite, une combinaison parfaite pour la culture du cépage emblématique du Beaujolais, le Gamay. Le Fleurie est un vin délicat, féminin et très élégant, c'est pourquoi on le surnomme souvent « la Reine du Beaujolais ».

CEPAGE

100% Gamay

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins. Vinification traditionnelle Beaujolaise (macération carbonique). Fermentation et maturation en cuve inox pour préserver toute la fraîcheur du Gamay.

DEGUSTATION

Belle robe rouge grenat intense aux reflets violets.

Au nez, c'est un vin très fruité aux arômes de petits fruits rouges et noirs comme la fraise, la mûre ou la myrtille, avec une touche d'épices.

Bien équilibré et frais, c'est un vin facile à boire aux tannins souples et très élégants.

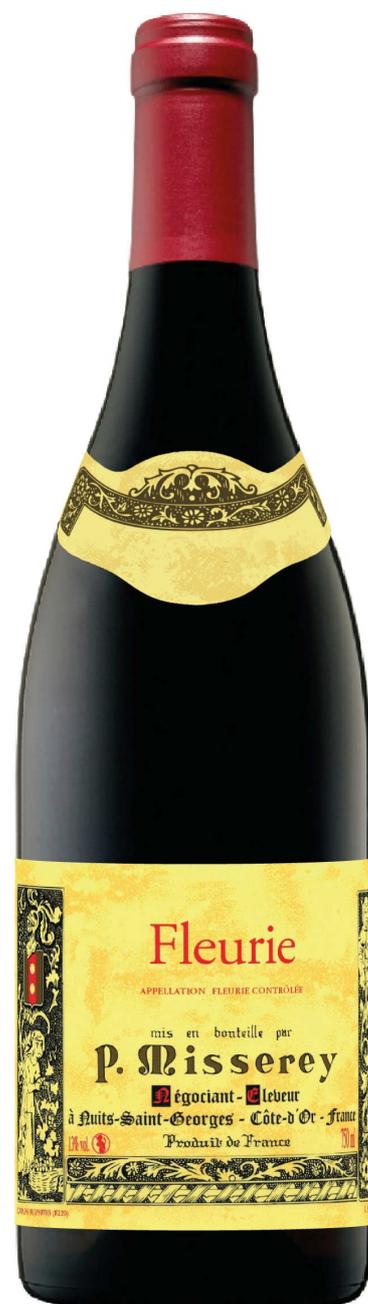
ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec des viandes rouges grillées, les volailles en sauce (Coq au vin) et les fromages à pâte molle.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 14°C.

C'est un vin prêt à boire qui peut se conserver pendant 5 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16