

# SOCIETE DES VINS DE PIZAY

## FLEURIE

DOMAINE MONTANGERON



Cette appellation communale de 800 hectares produit, sur un sous-sol exclusivement granitique, des vins de velours.

Riches et fins, leur élégance et leur charme font souvent considérer ce vin comme le plus féminin des Crus du Beaujolais.

## FLEURIE

### LE PRODUCTEUR

Frédéric Montangeron a repris le domaine familial en 1996 sur 14 Ha de vignes dont 10 Ha en appellation Fleurie.

Le terroir de « La Madone » de pur granit rose permet l'expression d'un Fleurie cristallin qui marie sa minéralité aux arômes « fleuris » de ce cru. Un vin de velours féminin et racé, pléonasme de pur plaisir.

### CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 60 ans
- Superficie : 10 Ha
- Situation : coteaux Sud-Sud Est
- Sol : granitique sableux

### VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières
- Régulation de température
- Macération de 9 jours

### ELEVAGE

- Cuves inox et cuves ciment.
- 1 soutirage
- Filtration sur terre
- Embouteillage au printemps

### CARACTERISTIQUES DU VIN

*Robe* : carminée, sombre et profonde

*Nez* : parfums fruités et floraux : iris et cassis, violette, fruits rouges, rose fan, e

*Bouche* : toute en finesse, avec beaucoup de rondeur et une longue persistance

*Dominante* : charme et rondeur

*Evolution et délai de conservation* : peut se boire entre 1 et 7 ans.

*Conditions de service* : 17°C, légèrement chambré

*Mets d'accompagnement* : viandes, gigots d'agneau, magret de canard gras aux fruits de saison ; fromages : Epoisse, Chaource, crottins de Chavignol,...