

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,...