



FLEURIE 2014

Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Age de la vigne

45 ans en moyenne

Sol

Sables de granit rose et secteurs limono-argileux plus alluvionnaires

Vinification

Macération en grappes entières durant 8 jours puis pressurage et élevage en cuves pendant 6 mois.

Non collé et filtration légère.

Situation

L'appellation Fleurie, située au cœur des crus du Beaujolais, n'est pas une référence à la végétation florissante de la région mais doit son nom au légionnaire romain Fleurus. Pourtant, ses vins sont souvent décrits comme les plus féminins du Beaujolais. Ils présentent en effet une texture charnue et soyeuse et des arômes de violette, de rose ou d'iris, conférés par les sols sableux issus du granit rose dans lesquelles s'implantent les vignes.

Le Fleurie Trénel provient de deux parcelles, la première sur le climat La Madone, au pied de la chapelle du même nom et la seconde sur Les Moriers. Aux sables de granit rose viennent se mêler des zones alluvionnaires limono-argileuse qui apportent subtilité et élégance au vin.

Dégustation

Ce vin présente une robe rubis soutenue, tirant sur le violet. Son nez est un bouquet d'arômes, de la violette et la pivoine à la cerise en passant par des notes épicées de poivre, de réglisse et de cuir.

En bouche, il est souple et équilibré, avec un belle rondeur. Très fruité, ses arômes lui confèrent une superbe longueur.

Consommation et service

A servir entre 15° et 16°C sur une côte de bœuf grillée, une saucisse de Morteau au barbecue ou un saucisson cuit.

A consommer dans les 4 à 6 ans.

