

**FLEURIE**

  
**COMTE  
DE MONSPEY**

**APPELLATION** AOC Fleurie: l'appellation qui fait référence à un légionnaire romain et non à un quelconque bouquet, possède 13 climats différents pour autant de vins typés

**CEPAGE** 100 % Gamay noir à jus blanc

**SOL** Granites roses.

**VENDANGES** Vendangé et trié à la main

**L'ESPRIT** le plus féminin des crus de par sa finesse et son élégance.

**VINIFICATION** Vinification avec une cuvaison de 12 à 15 jours. Elevage en cuves inox.

**DEGUSTATION** Tirant de son sol de granite rose sa robe rouge carminée intense, ses arômes floraux et fruités d'iris, de violette, de rose, de fruits rouges et de pêches de vigne.

Ses qualités gustatives associent élégance, finesse, un corps charnu et soyeux. Évoluant vers des notes épicées avec les années.

**ALLIANCE METS/VIN** Servir à 13°, sur gigot, volailles et viandes blanches.

Garde 5 ans

