

CUVEE : les Garants 2013

Domaine du Granit

- ✓ **Appellation**
A.O.C FLEURIE
- ✓ **Cépage**
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**
Rocher granitique avec présence de cailloux de 'lard'
- ✓ **Exposition**
Sud
- ✓ **Altitude**
270
- ✓ **Densité de Plantation**
11 000 pieds/hectare
- ✓ **Superficie**
0ha65
- ✓ **Rendement**
47hl/hectare
- ✓ **Age de la vigne**
45 ans
- ✓ **Conduite viticole**
Traditionnelle
- ✓ **Vendange**
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Vinification**
Cuvaision en cuve béton 11 jours
érafilage 50%
- ✓ **Elevage**
80% cuve ciment et 20% fûts
- ✓ **Mise en Bouteilles**
Mars 2014



La Dégustation

➤ Robe

Robe rubis intense agrémentée de beaux reflets grenat brillant.

➤ Nez

Le nez est étonnant de fraîcheur et d'expression de violette, de noyau de cerise.

➤ Bouche

Beaucoup d'élégance et de pureté qui se poursuivent en bouche, où l'on retrouve également toute la puissance de la matière qui s'exprime, autour de tanins extraits en douceur. Sa longueur en bouche caractérise la personnalité de ce Fleurie.

➤ Remarques

A carafier de préférence, peut se garder en cave entre 3 et 5 ans

✍ Dégustation réalisée, en collaboration avec Hélène GRANGER, œnologue, en Mai 2013 ; à l'ouverture puis bouteille reprise 24h après.