



Domaine des Fonds

Classification :



Village

Région : Le Beaujolais

Cépage : Gamay



Température de service :

15°C

Durée de conservation :

5 ans

Fleurie "La Madone" (Rouge)

Le Beaujolais - Gamay

Origine

Créé en 2010, le domaine est situé sur la commune de Fleurie. Il est dirigé par André BERROD (vigneron depuis 35 ans) et son fils Florent, 25 ans. Le Domaine des Fonds cultive 16 ha de vignes d'une moyenne d'âge d'environ 40 ans et quelques vieilles vignes de 80 ans sont situées sur des terrains granitiques et caillouteux. Menée en agriculture raisonnée, la majorité des vignes du domaine sont enherbées afin de préserver la pureté des sols et de conserver au mieux l'authenticité des terroirs. Le Climat « La Madone » (Fleurie) est exposé sud/sud-ouest sur des sols granitiques.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, le raisin est amené en petites caisses jusqu'à la cuverie. Le raisin est trié puis partiellement égrappé (50 à 70 %). La vinification traditionnelle dure 12 à 14 jours, les pigeages et remontages sont décidés en fonction du millésime.

Notes de dégustation :

Œil : Robe rubis et profonde.

Nez : Aromatique et complexe, Il présente des arômes de griotte, fruits confiturés avec des notes d'acacia.

Bouche : Elle est harmonieuse et intense. On y retrouve la griotte et des notes épicées. Une belle intensité. Les tanins sont présents mais restent soyeux, la bouche est ainsi structurée, ronde et présente une pointe minérale ce qui lui confère une belle longueur

Mets d'accompagnements

Idéal sur les terrines de campagne, les viandes rouges grillées. Ce Fleurie saura ce faire apprécié dans sa jeunesse mais pourra surprendre après quelques années de cave.