

Domaine Lucien LARDY



Fleurie *Cru du Beaujolais* - Les Moriers -

A l'origine

Une vigne agée d'un siècle plantée dans un terroir magique. La saviez-vous: Les Moriers était classé 1er Cru en 1874..

De la vigne...

Superficie du vignoble : 0,9 ha.

Densité de plantation : 9000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 100 ans.

Lieu-dit : « Les Moriers »

Nature des sols : Arène d'origine granitique, sableux.

Altitude : 240m.

Exposition : Est.

Viticulture : Lutte raisonnée, labour, paillage.

Vinification : Cuvaisons 10 jours en cuve grillée.

Elevage : 6 à 12 mois en fût de chêne.

...à la dégustation

Robe fine et brillante. Le nez est impressionnant par sa pureté, le cassis et la violette. La bouche se caractérise par une attaque discrète mais une montée en puissance progressive pour révéler en finale densité, minéralité et complexité.

Accords avec les mets & température de service

Traditionnellement sur entrecôte, fromages, essayez sur Epaule d'Agneau Boulangère, coq au vin, Confit de Canard, Thon au Poivre Vert, Gigue de Chevreuil, Brie, Morbier, Pont l'Evêque.

Infos pratiques

- ✪ **Vin de garde "gourmand"**
- ✪ **Potentiel de garde**
0 - 15 ans
- ✪ **Service**
à partir de 13°C



« Issu d'une famille de 4 enfants, j'ai été le seul à choisir le métier de vigneron. Mon père m'a légué un héritage magnifique que je tiens à honorer et à conserver.. »

Lucien LARDY



Artisan-vigneron membre de



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS