



ORIGINE/ APPELLATION : Beaujolais /AOC Fleurie
CEPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc
TAILLE : gobelet
DENSITE : 8 000 à 10 000 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES : plus de 55 ans
RENDEMENT MOYEN : 40 – 50 hl/ha
VENDANGES : manuelles

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Le vignoble du “Domaine Pardon” en cru Fleurie, au total 7ha, se situe sur les hauteurs de l'appellation.

Le sol se compose de façon très homogène d'arène granitique et de granite à grands cristaux. Cette homogénéité nuancée par la profondeur du sol et le stade d'évolution de la roche originelle permettent de produire des vins élégants, fins et très fruités avec des notes florales.

NOTES DE DEGUSTATION :

Issue de notre propriété à Fleurie, cette belle cuvée à la robe rouge sombre a des parfums délicats de fruits noirs (cassis, mûre) avec des notes florales (violette).

En bouche il reste très aromatique et charnu.

Les tanins sont présents mais restent agréables.

Servir à 14-15° sur des volailles, viandes blanches. Garde de 2 à 3 ans.

