

FLEURIE CUVÉE « ELEGANCE » DOMAINE PARDON

ORIGINE/ APPELLATION :

Beaujolais /AOC Fleurie

CEPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc

Taille : très courte en gobelet

Densité : 10 000 pieds/ha ; **Age des vignes :** plus de 55 ans

Production : 50 HL par hectare

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 granit à grands cristaux. Cette homogénéité nuancée par la profondeur du sol et le stade d'évolution de la roche originelle permettant de produire des vins élégants, fins et très fruités avec des notes florales.

VINIFICATION & ELEVAGE

- Récolte manuelle à maturité complète du raisin fin septembre
- Macération semi-carbonique 10 jours (grappes entières) en cuve ciment et inox avant pressurage
- Fermentation alcoolique sous contrôles des températures
- Sucre résiduel > 1.5 g / degré alcoolique : 13° vol.
- Fermentation malolactique, effectuée à 100 %
- Le fruit d'un mariage réussi entre 2 de nos meilleures cuvées.
L'une élevée en cuve et l'autre en fûts de chêne.
- Légère filtration avant la mise en bouteille

NOTES DE DEGUSTATION

Dotée d'une robe rouge foncée le Fleurie "ELEGANCE" révèle de délicats arômes de fruits mûrs et d'épices enrobés de tanins soyeux et boisés. Garde de 5 à 6 ans en cave. Il est à servir entre 14 – 15 ° sur des plats raffinés comme du gigot, des volailles et viandes blanches.

