



FLEURIE La Madonne

AOP Beaujolais

Culture en biologie certifiée.

Densité : 10 000 pieds / ha

Cépage : Gamay

Parcellaire : La Madonne.

Age moyen des vignes : 50 ans

Rendements : 30 hl / ha

Nature des sols : Granit, Sable, Manganèse

Fermentation alcoolique : En cuves en ciment et en grappes entières sans SO²

Elevage : En fûts de 228 litres âgés, et cuves inox.

Mise en bouteilles : Au Domaine à Lancié, Beaujolais

Profil :

Le plus connu des plus beaux terroirs de Fleurie, adossé à la colline au sommet de laquelle on peut admirer la chapelle abritant la Vierge. Plantée sur une forte pente et en altitude, cette vigne donne un vin très typé de l'appellation, un nez floral et puissant, une bouche riche mais fine étirée avec une finale fraîche et saline.