

Domaine du Château de Grand Pré

FICHE TECHNIQUE

FLEURIE Vieilles Vignes

- Rendement moyen :** 35 hl/ ha
- Age moyen du vignoble :** 60 à 70 ans.
- Cépage :** Gamay noir à jus blanc.
- Terroir /Exposition :** Les vignes s'enracinent dans des sables sur un sous-sol granitique, exposition sud-sud-est.
Ce qui explique la finesse des tanins.
- Culture et vinification :** Vignoble en agriculture biologique certifié par ecocert.
Sol labouré, aucun traitement préjudiciable à l'environnement.
Vendanges manuelles en bennes avec tri sélectifs des baies.
Macération 10 à 15 jours.
Vinifications basses températures.
Vinifications sans sulfite et avec levures indigènes, naturellement présentes dans les raisins.
Alc : 13% vol
- Caractéristiques :** Cuvées sélectionnées par nos soins et « élevées » dans des fûts de chêne pendant 8 à 12 mois avant leur embouteillage.
Grâce aux tanins et à la porosité du bois, ces vins s'affinent et développent des arômes complexes floraux et vanillés.
- Se marient parfaitement avec les viandes blanches, volailles (coq au vin), veau et fromages affinés (bleu, munster).
Garde 3 à 9 ans.
Servir chambré 18°.
- Mise en bouteilles :** Réalisée dans les caves du château.
- Gencod :** 0.75cl 3 760096980040
6 x 0.75cl
- Cartons** de 6 à rabats, bouteilles couchées.
- Palettisation :** 8 rangs de 13 cartons.

