

# Domaine du Château de Grand Pré



## FICHE TECHNIQUE

**-Appellation d'origine contrôlée :** **FLEURIE**

**-Surface récoltée :** 6Ha 20

**-Rendement moyen :** Entre 35 et 40 hl/ ha

**-Age moyen du vignoble :** plus de 30 ans.

**-Terroir :** issu de sols souples et légers (granites décomposés) sur un sous- sol granitique.

**-Cépage :** Gamay noir à jus blanc.

**-Culture et vinification :** Sol labouré.  
Récolte exclusivement manuelle avec tris successifs à la vigne et au cuvier.  
Macération 10 à 15 jours.  
Vinifications sans sulfite et avec levures indigènes, naturellement présentes dans les raisins  
Maîtrise des températures.  
Elevage fûts et demis muids

**-Caractéristiques :** Élégance et velouté pour ce vin, son bouquet révèle selon les millésimes un nez floral (iris, violettes) et des arômes de fruits rouges. Au fil des années, il prendra des notes épicées.  
Robe rouge grenat profond.  
Accompagne à merveille vos entrées, grillades, volailles, charcuteries et fromages.  
Potentiel de garde environ 10 ans.  
Servir chambré 15°.

**-Mise en bouteilles :** à la propriété

**-Gencod :** 0.75cl 3760096 981115  
6 x 0.75cl

**-Cartons** de 6 à rabats, bouteilles couchées.

**-Palettisation :** 8 rangs de 13 cartons.