

DOMAINE *Bertrand*

MARYSE, JEAN PIERRE ET JULIEN BERTRAND

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS DEPUIS 1956

FLEURIE Les Déduts



AOP Fleurie (Cru du Beaujolais)

LOCALISATION

1ha 14 au lieu- dit Les Déduts à Fleurie

SOLS

Sols de sable granitique et d'argile

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

CEPAGES

100 % Gamay noir à jus blanc

DENSITE DE PLANTATION

10 000 ceps à l'hectare

RENDEMENT MOYEN

30 hectolitres à l'hectare

EXPOSITION

Sud

RECOLTE

- Vigne labourée, vendange manuelle avec tri successifs à la vigne et au chai.
- Macération semi- carbonique (grappe entière) et sans sulfite de 10 -12 jours, avec maîtrise des températures (15° - 28°).
- Pressurage doux sur pressoir pneumatique.

ELEVAGE

En cuve béton pendant 8 mois - mise en bouteille au domaine sans collage ni filtration.

DEGUSTATION

- Cuvée alliant finesse, onctuosité des tannins et arômes de fruits rouges et floraux comme la violette. Un vin délicat et tout en dentelle.
- A consommer entre 13 à 15°C.
- Garde: 6-7 ans

ACCORD METS- VIN

Dégustez le avec une fricassée de volailles et pommes de terre nouvelles.



375 rue des Combes - 69220 CHARENTAY - domainebertrand@outlook.fr
[HTTP://WWW.DOMAINEBERTRAND.fr](http://WWW.DOMAINEBERTRAND.fr)

