

# DOMAINE *Bertrand*

MARYSE, JEAN PIERRE ET JULIEN BERTRAND

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS DEPUIS 1956

## FLEURIE Les Déduits

---

### AOP Fleurie (Cru du Beaujolais)

---

### LOCALISATION

2 ha 14 au lieu- dit Les Déduits 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

15 hectolitres à l'hectare (millésime grêlé en 2016 et 2017)

---

### 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 et 1/2 muid pendant 15 mois – mise en bouteille au domaine

---

### DEGUSTATION

- Cuvée « féminine » alliant finesse, onctuosité des tannins et arômes floraux comme la violette. Un vin délicat et tout en dentelle
  - A consommer entre 13 à 15°C.
  - Garde: 2-4 ans
- 

### ACCORD METS- VIN

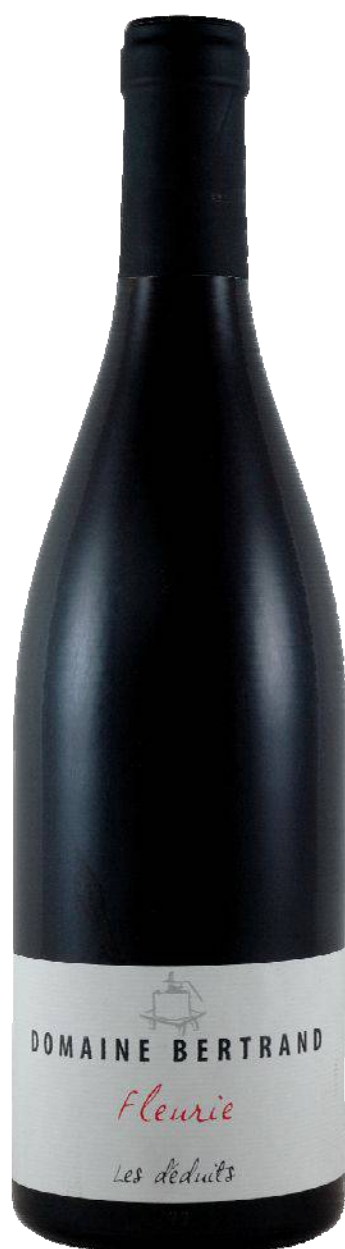
Dégustez le avec une fricassée de volailles et pommes de terre nouvelles.

---

### MILLESIME DIPONIBLE

2017

---



La Verpillière - 69200 CHARENTAY - [info@domainebertrand.fr](mailto:info@domainebertrand.fr)  
<https://www.domainebertrand.fr>

