

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 Fleurie

SOLS

Sols de sable granitique et d'argile

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

CEPAGES

100 % Gamay noir jus blanc

DENSITE DE PLANTATION

10 000 ceps / hectare

RENDEMENT MOYEN

15 hectolitres / hectare (millésime gré 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°C).
- 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 13-15°C.
- Garde: 2-4 ans

ACCORD METS-VIN

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

MILLESIME DISPONIBLE

2017



La Verpillière - 69200 CHARENTAY - info@domainebertrand.fr
<https://www.domainebertrand.fr>

