



FLEURIE

COUP DE FOUORE



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc. Moyenne d'âge des vignes : plus de 60 ans.

SURFACE : 2.5 hectares.

SOL : Composé d'arène granitique constituée principalement de sable. Sol pauvre, filtrant et acide permettant de faire des vins concentrés.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique. **Taille gobelet selon le calendrier lunaire pour régénérer les bois.** Alternance de labour des sols et enherbement naturel maîtrisé.

VENDANGES : Exclusivement manuelles avec un tri rigoureux à la parcelle et sur les bacs. Rendement maîtrisé avec une récolte, la plus mûre et la plus saine possible.

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid sans remontage, ni pompage. Sans soufre ni levurage de 17 à 20 jours.

ÉLEVAGE : 80 % en pièces de 225 litres et 20 % en demi-muid pendant 7 à 8 mois. **Ancien fût de minimum 6 vins.** Soutirage par dénivellation, puis mise en bouteille sans filtration et sans soufre en fonction de la lune. Élevage de 10 mois en bouteille avant la mise en vente.

DÉGUSTATION : Vin charpenté dès la mise en bouteille, il s'affine au cours du temps pour devenir de plus en plus profond. Peut se conserver 5 à 8 ans. Cachetées à la cire.