



FLEURIE

6/10 ALICE



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc. Âge des vignes : 8 à 80 ans.

SURFACE : 2.50 hectare.

SOL : Composé principalement d'arène granitique constituée de particules plus ou moins grosses de granites, de sables et d'une fine poussière argileuse.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique. **Passage des entités infinitésimales.** Alternance de labour des sols et enherbement naturel maîtrisé. Association de plantes pour les produits de traitements.

VENDANGES : Exclusivement manuelles avec un tri rigoureux à la parcelle et sur les bacs en petites bennes de 300 kg.

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid. Sans soufre, ni levurage de 10 à 13 jours.

ASSEMBLAGE : Assemblage exceptionnelle après élevage de la cuvée FLEURIE **Coup de folie** et FLEURIE **Coup de foudre** pour fêter les **10 ans** de vinification de Yann. (et les 6 coup de grêle :)). 6/10

ÉLEVAGE : 1/3 en cuve béton, 2/3 en anciens fût de 225L/300L/600L. Ancien fût de minimum 7 vins. Mise en bouteille à la propriété sans filtration et selon le cycle de la lune.

DÉGUSTATION : Un vin complet. Frais et gourmand avec une belle longueur et une structure digeste. Peut se conserver 3 à 7 ans. Cachetées à la cire.