



FLEURIE

COUP D'FOLIE



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc. Âge des vignes : de 5 à 50 ans.

SURFACE : 1.20 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**. 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 17 jours.

ÉLEVAGE : **1/3 en anciens fûts de 225 litres 2/3 en cuve** pendant 6 à 7 mois. Ancien fût de minimum 10 vins. Soutirage par gravité, puis mise en bouteille à la propriété sans filtration et selon le cycle de la lune.

DÉGUSTATION : Vin de soif, à boire de suite pour des vins frais et fruités, attendre 3 à 5 ans pour tendre vers davantage de finesse et d'harmonie. Cachetées à la cire.