



FLEURIE

MON PETIT CHÉRI



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc. Âge des vignes : plus de 40 ans.

SURFACE : 0.70 hectares.
Parcelle située au lieu-dit « Chaffangeons ».

SOL : Composé d'arène granitique. Sol profond, riche et très limoneux.

CULTURE : Vignes travaillées sur les principes biodynamique (500 ,501 ...) depuis 2015. Vignes certifiées en Agriculture biologique. Taille gobelet sur 10 000 pieds/ha. Alternance de labour des sols et enherbement naturel maîtrisé. Association de plantes pour les pulvérisations (ortie, bourdaine...).

VENDANGES : Exclusivement manuelles dans de petites bennes de 300 kg avec un tri rigoureux à la parcelle.

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid (environ 10-12°C à l'encuvage) durant 10 jours en évitant toutes manipulations. Sans soufre ni levurage.

ÉLEVAGE : 100 % en cuve pendant 8 mois. Soutirage et mise en bouteille par nos soins, sans filtration et selon le cycle de la lune.

DÉGUSTATION : Un vin léger, gourmand, fruité parfait pour l'été. Peut se conserver 3 à 5 ans. Cachetées à la cire.