



FLEURIE

PHÉNIX



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc. Moyenne d'âge des vignes : 40 à 60 ans.

SURFACE : 0.7 hectare.

SOL : Parcelle située au lieu-dit « En Prion » où l'on trouve de la roche granitique. Un sol avec une faible profondeur et une forte pente qui obligent les racines à puiser dans la roche mère donnant des caractéristiques singulières au vin.

CULTURE : Vignes travaillées en biologie depuis 4 ans. Taille gobelet.

VENDANGES : Achetées en raisins sur pied. Vendangées par notre équipe, exclusivement manuellement avec un tri rigoureux à la parcelle et sur les bennes de 300 kg.

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid. Sans soufre ni levurage de 18 à 22 jours.

ÉLEVAGE : 90 % en demi-muid de 500 litres et 10 % en fûts de 350 litres pendant 7 mois. Ancien fût de rouge de minimum 12 vins. Soutirage puis mise en bouteille à la propriété sans filtration selon le cycle de la lune.

DÉGUSTATION : Puissant au premier abord. Il révèle la finesse d'une violette et la minéralité de la roche où poussent les vignes. Cachetées à la cire.