

Fiche Technique **Fleurie**

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Sol : granitique (granite « pourri » que l'on appelle du gore)

Vendanges : Manuelles. Les raisins, soigneusement triés, sont transportés en caissettes de 25 kilos.

Vinification : Macération carbonique à froid en grappes entières sans SO2 avec les levures indigènes pendant 10 à 20 jours suivant le millésime, Décuvage manuel suivi d'un pressurage sur un pressoir vertical en bois.

Elevage : Sur lies fines, sans SO2, en pièces de 228 litres pendant 8 à 12 mois.

Caractéristiques : Robe d'un rubis vif. Nez floral, parfums de roses fanées, iris, fraises. Vin flatteur au palais, corsé mais velouté. Apte au vieillissement.



Sarl Les Marcellins
1910 Route des Crus
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

contact@christophepacalet.com

www.christophepacalet.com