



CHÂTEAU DE PONCIÉ
FLEURIE - FRANCE



FLEURIE

LE PRÉ ROI



TERROIR

Situé sur le mamelon de Poncié et la colline de Montgénas, terroir de coteaux de roche cristalline, drainant et exigeant, rassemble les conditions pour retrouver les qualités historiques qui font la réputation de Fleurie. Gamay, cépage noir à jus blanc.

LE TRAVAIL DES HOMMES

TRAVAIL DE LA VIGNE : recherche de maturité optimale et de petits rendements (inférieurs à 45 hl/ha et jusqu'à moins de 25 hl/ha selon les parcelles).

VENDANGES : manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : vinification parcellaire en petites cuves (45 hl). Macération à froid avec une partie en grappe entière et une partie éraflée, puis fermentation assez longue de 8 à 12 jours pour laisser venir les arômes de terroir. Pigeage doux, aux pieds.

ÉLEVAGE : selon les millésimes, 20 % à 30 % d'élevage sous bois en fûts de chêne patinés (fûts de 1 à 4 vins), pour enrichir la texture de soie et le velouté sans perdre en finesse. Le solde est élevé 10 à 12 mois en petites cuves pour conserver la fraîcheur.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe aux reflets violet et grenat est brillante et chatoyante.

Nez fin et élégant avec des notes de cerise et de myrtille.

En bouche l'attaque est franche, expressive avec une fraîcheur qui souligne l'équilibre entre structure et richesse aromatique.

TEMPÉRATURE : 16°C à 17°C

ACCORDS METS-VINS : volailles rôties, viandes blanches

POTENTIEL DE GARDE : sur le fruit de 1 à 3 ans puis une évolution favorable jusqu'à 5 à 7 années

