

Fleurie « Le vivier » Jean-Paul DUBOST



PAYS/RÉGION : Beaujolais

DÉNOMINATION : AOP Fleurie

CÉPAGE : 100% Gamay - 12,5% vol.

Vinification :

Tri sélectif à la vigne puis à l'encuvage (table de tri), macération à froid pendant 4 jours puis lancement de la fermentation alcoolique à 10°C pour une durée de 20 à 25 jours. Élevage en tonneaux de 400 litres durant 8 à 9 mois.

Dégustation :

Robe : Robe rouge.

Nez : Arômes d'iris et de cerise.

Bouche : Tanins soyeux et veloutés, vin subtil, élégant et féminin.

Température de service : Entre 12 et 14°C.

Accord mets et vin : Salades composées, spécialités lyonnaises et abats, volaille de Bresse ainsi que fromages du Haut-Beaujolais.