

CHÂTEAU DE FLEURIE LA MADONE

BORGONHA/BEAUJOLAIS E MÂCONNAIS · FRANÇA

O Château de Fleurie, no coração da vila de Fleurie, conta com 9 hectares de vinhas e combina história e arte. La Madone é uma parcela de 1,2 hectares, que goza de grande reputação e dá origem a vinhos notáveis. Uma alquimia perfeita entre leves notas florais e aromas intensos de frutas vermelhas. Na boca revela taninos sedosos, que lhe conferem grande potencial de envelhecimento.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Domaines Loron

CLASSIFICAÇÃO

AOC Fleurie - Cru du Beaujolais

UVAS

Gamay Noir

SAFRA

2020

SOLO

Solo de areia granítica rosa em encostas íngremes ao redor da capela de La Madone. 1,2 Hectares.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

14°C a 16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Aves grelhadas, charcutaria fina, queijos de cabra macios, pratos à base de cogumelos e carnes vermelhas leves — combinações clássicas para um Gamay elegante e frutado como o Fleurie.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Uvas inteiras: Utiliza-se cerca de 60% de cachos inteiros na fermentação. Técnica de extração: A vinificação é feita pelo método de "chapeau grillé" (grade que mantém o chapéu de cascas submerso), garantindo uma extração suave e contínua dos polifenóis e da cor. Maceração: O vinho passa por uma cuvagem longa de 15 a 20 dias. Estágio: Envelhece durante 8 a 9 mois em tanques para preservar o frescor.

NOTAS DE PROVA

- Cor: Este climat de Fleurie apresenta uma robe amaranate intensa, com belos reflexos granada.
- Aromas: Alquimia perfeita entre notas florais leves de peônia e aromas intensos de frutas vermelhas.
- Sabor: A boca revela notas de framboesa, e os taninos sedosos conferem um belo potencial de guarda.