

DOMAINE DE
LA CHAPELLE
— JULLIÉ —

FLEURIE

APPELLATION FLEURIE CONTRÔLÉE
MILLÉSIME 2025

Terroirs

PARCELLE : Vers le mont

- village Fleurie 350m d'altitude
- vignes âgées de 60 ans

CÉPAGE : Gamay

GÉOLOGIE : Arènes granitiques roses
très pures

Vinification

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION :

Fermentation en grappes entières.

Pressurage avant la fin de la fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE :

Assemblage entre un lot élevé 6 mois en demi-muids et barrique et un lot élevé 6 mois en cuve inox.

Degré : 12,5 % vol.

Arômes et saveurs

DÉGUSTATION :

Jolie robe violacée.

Un vin de copains au nez franc et vif.

Une bouche gourmande sur la cerise et la crème de kirsch.

Une finale généreuse.

ACCORDS METS-VINS :

Pigeon rôti sur coffre, jus corsé à la cerise, garniture de haricots verts primeur.

Disponible en 75 cl

