

MAISON A.GOICHOT

FLEURIE

Cépage : Gamay Noir
Température de service : 14 à 16 °C
Potentiel de garde : 3-5 ans

Situation et terroir

Le Fleurie peut aussi exister sous la désignation "Fleurie cru du Beaujolais". Il est produit dans le vignoble du Beaujolais, vignoble à l'est de la France et plus précisément dans la région viticole des Crus du beaujolais.

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox et élevés pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation

Du beau rouge violacé de ses débuts caractéristique des sols granitiques, notre fleurie se pare de carmin et de rubis à maturité.
Ses arômes sont délicats : d'abord des notes florales, telles que la violette, la pivoine ou l'iris, puis des petits fruits rouges, comme la framboise.
L'attaque est franche, sans agressivité, car l'acidité est discrète et les tanins d'une grande finesse.

Accord Mets et Vin

Viande blanche, volaille, gigot, andouillette à la beaujolaise. Saucissons en brioche, Bouchées à la reine, oeufs en meurette, Tourte aux foies de volaille.

Récompenses

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com