

FLEURIE

« La grande Pente »

Vin raffiné et équilibré



Domaine de Gry-Sablon

🍇 Secrets de la Cuvée

Ces vignes sont cultivées dans la famille depuis plus de 100 ans, sur un coteau très pentu où la mécanisation est impossible. Le sol, d'un granite rose pur, aride, donne naissance à la cuvée « La grande pente » d'une élégance remarquable.

La finesse de ses arômes floraux et la délicatesse des notes de petits fruits rouges se retrouve dans une bouche élégante et velouté.



★ Les Mets

Les terrines de volaille, toutes les viandes blanches délicates, les volailles de Bresse, côtes d'agneau aux herbes, foie de veau à la lyonnaise, lapin rôti, carré de porc à l'ancienne, pigeon, des poissons, fromage de chèvres frais, profiteroles aux fraises.

🗨 Le Service

Température de dégustation	15 °C
Optimum de dégustation	entre 6 mois et 7 ans
Conseil du vigneron	- entre 6 mois et 3 ans pour son côté fruité et raffiné. - entre 3 ans et 7 ans pour une maturité complète.
Température de conservation conseillée	entre 10 et 14 °C

Fiche Technique

Histoire de l'appellation

Si le nom de l'appellation n'a rien avoir avec les fleurs, mais fait référence à un légionnaire Romain, les arômes floraux d'iris et de violette ont permis dès 1936 la création de cette appellation réputée pour être le cru le plus féminin du Beaujolais.

Le Vignoble

Cépage : Gamay noir à jus blanc.

Cette parcelle est située sur le coteau très pentu à proximité de la légendaire «Madone » de Fleurie.

Le sol de granite rose 100 % est exceptionnel. La partie arable de ce coteau ne représentent que 70 cm seulement, obligeant les racines à descendre de plusieurs mètres dans la roche friable.

La vigne est conduite en taille gobelet sur une forte densité de plantation (10.000 pieds / ha).

Le vignoble est en lutte raisonnée.

Age moyen de la parcelle : plus de 65 ans.

Cette parcelle en coteau est cultivée 100 % manuellement.

La Vinification

La récolte manuelle bénéficie de la vinification traditionnelle Beaujolaise en grappe entière à 70 %, égrappage pour 30 %.

La macération est de 7 à 8 jours.

La régulation thermique de nos cuves inox nous permet une vinification généralement sans sulfite.

L'élevage sur lies fines est de 5 à 6 mois en cuves inox.

Après une stabilisation naturelle par le froid, la mise en bouteille est réalisée sur le Domaine.

Domaine de Gry-Sablon

Les Chavannes - 69840 ÉMERINGES - Tél : (33) 04 74 04 45 35 / Fax : (33) 04 74 04 42 66
www.gry-sablon.com