

FLEURIE

« Vieilles Vignes »

Vin raffiné et équilibré



Domaine de Gry-Sablon

🍇 Secrets de la Cuvée

Les différents lieux de production du Fleurie Gry-Sablon ont la particularité d'avoir le même type de sol : le granite rose. Cette cuvée donne naissance à un vin d'une belle robe carminée, au nez élégant de violette, iris, fruits rouges, tout en finesse avec une bouche aux tanins de velours.

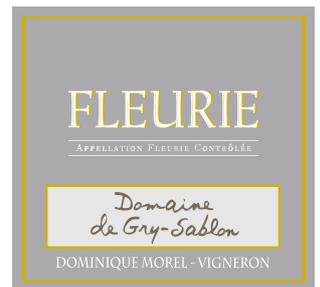
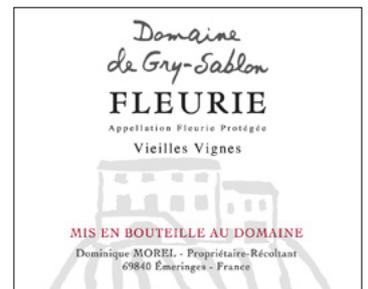
Les vins typiques de l'appellation Fleurie riment avec féminité et délicatesse.

★ 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 chèvre 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 floral 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

Première récolte du Domaine en Fleurie : depuis la création du domaine

Lieux de production :

- Sur le coteau sud ouest très pentu à proximité de la légendaire

«Madone » de Fleurie, « aux Rajats ».

- Sur le sud de l'appellation au lieu-dit « les Marrans ».

La vigne est conduite en taille gobelet sur une forte densité de plantation (8500 à 10.000 pieds / ha).

Le vignoble est en lutte raisonnée.

Age moyen du vignoble : 70 ans.

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