

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —

Fleurie

AOP Fleurie, Beaujolais, France

PRÉSENTATION

L'appellation est adossée à une chaîne de crêtes : Fût d'Avenas, Col de Durbize, Col des Labourons, Pic Raymont. Dominant l'appellation, la colline de la Madone offre une vue spectaculaire sur l'ensemble du vignoble.

SITUATION

Situé à la limite nord du département du Rhône, à sa frontière avec la Saône-et-Loire, le cru de Fleurie est bordé par celui de Moulin-à-Vent au nord, Morgon au sud et Chiroubles à l'ouest.

TERROIR

Les sols sont granitiques et sablonneux, légèrement argileux.

VINIFICATION

Elevage en cuves durant 8 à 9 mois.

CÉPAGE

Gamay

SERVICE

Température de service : 14°C.

A savourer dans les 5 ans. Il est cependant possible de l'attendre un peu plus longtemps pour les amateurs de vins épicés.

DÉGUSTATION

Belle robe rubis scintillante.

Il exhale au nez des parfums fruités de petits fruits rouges (fraise, et mûre) et de fleurs (rose et muguet).

La bouche est veloutée et gourmande.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Pizza margherita.

Accord atypique : Tartare de saumon aux agrumes.



Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

