

PIERRE DUPOND FLEURIE LA MADONE AOP

CÉPAGES

- Gamay Noir À Jus Blanc: 100 %

DESCRIPTION

- **Dégustations:** Une robe rubis violacé caractérise ce Fleurie, au nez de petits fruits rouges (framboise, groseille) avec une touche florale de rose fanée. L'attaque en bouche est souple et croquante, puis le vin révèle sa structure, avec des tanins encore présents. Les arômes sont bien ouverts et persistants. Un vin de caractère, typique de son appellation.
- **Température de service:** de 15° à 17°
- **Temps de garde:** 2 an(s)
- **Vinification:** Vendanges manuelles, mise en caisse pour éviter l'écrasement pendant le transport. Mise en cuve par tapis afin de respecter la vendange. Vinification beaujolaise semi-carbonique et cuvaison longue de 16 jours. Elevage en cuve sur lies fines.
- **Quantité colis:** 6



ACCOMPAGNE

- le gigot
- les volailles
- les viandes blanches
- le Thon