

Fleurie 'Poncié'

CRU BEAUJOLAIS



Cépage : Gamay / Sol : Sables granitiques
Age du vignoble : 35 ans / Densité : 8500 pieds/ha



Vignoble

Parcelle conduite en agriculture Biologique, Les inter rangs sont enherbés naturellement et le sol est griffé sous les pieds. Ces techniques permettent de prévenir l'érosion et garantir une biodiversité optimale dans nos parcelles. Nous cultivons la vigne en respectant son cycle biologique afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



Vinification

Nous récoltons les parcelles à la main dans de petites caisses puis transportées dans un camion frigorifique jusqu'à la cave. 1/3 de la récolte est égrappé avant cuvaïson. Macération pré-fermentaire à basse température, remontages légers pour remettre le marc en contact avec le jus, pour une extraction tout en douceur et préserver les arômes. La fermentation avec des levures indigènes dure environ 8 à 10 jours avec un léger remontage pendant la fermentation. Les jus de presse et jus de goutte sont assemblés. Fermentation malolactique naturelle. Elevage de 10 mois 40% en vieux fûts de chêne afin de préserver les arômes des raisins.



Dégustation

Un rouge grenat profond, un nez de fruits à noyau mûrs (cerise, prune...), qui évoluent vers des notes épicées. Au plus près de son terroir, il offre une bouche structurée, riche, puissante et charnue. Suivit d'une belle longueur en bouche. Potentiel de garde: Il offre une plénitude de bouche qui lui permet d'être dégusté dès maintenant ou conserver en cave pour de nombreuses années.
Servir entre 12 °C et 14 °C.



Suggestion mets vins

Simple à associer sur une cuisine du monde entier... en sucré-salé, épicé ou simplement en retour de marché...

Château de Rougeon - 71390 Bissey-sous-Cruchaud - France

+33 (0)3 85 92 02 54 / +33 (0)6 95 93 06 71 / contact@chateauderougeon.com /
www.chateauderougeon.com