



P. FERRAUD & FILS



FLEURIE

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS CUVÉE 130



Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Arène granitique

Notes de dégustation

La robe de ce vin est d'un grenat profond. Le nez est intense et offre une belle complexité. On trouve des arômes de griottes et de coulis de framboise. La bouche est pleine de charme avec des tanins soyeux et une structure souple. L'intensité aromatique est remarquable et donne l'impression de croquer dans des fruits mûrs. Il s'agit d'un vin plein d'élégance et de fraîcheur.

Accords mets & vins

Le Fleurie "Cuvée 130" s'accorde à merveille avec des viandes blanches, du gigot et de la volaille.

Température de service De 13 à 14 °C

Garde 6-7 ans

Histoire

La Maison vit toujours, et bien. En traversant les aléas de la vie d'une région, de la vie d'une entreprise, de la vie d'une famille... La cinquième génération reste à la barre. Nous avons voulu célébrer ce moment et rendre hommage à notre arrière-arrière grand-père Philibert, notre grand-père Tony, notre grand-père Antoine et notre père Pierre en leur dédiant cette cuvée de Fleurie. Ceci représente 130 ans de tradition, d'authenticité, de passion, de typicité, tout simplement d'amour de la vigne et du vin.

