P. FERRAUD & FILS

FLEURIE

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS CUVÉE 130

Region
France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage
Gamay Noir

Sol
Arène granitique

Vinification & elevage
Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de degustation
Sa robe est d'un grenat profond. Son nez intense, offre une belle complexité. on trouve des arômes de griottes et de coulis de framboise. Sa 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. Le Fleurie Cuvée 130 est 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.

Temperature de service
13 à 14 °C

Garde
6 à 7 ans

Histoire
Depuis 130 ans, la Maison Ferraud s'est enrichit des aléas de la vie d'une région, d'une entreprise et d'une famille... En tant que cinquième génération de cette famille, nous avons voulu célébrer ce moment et rendre hommage à notre arrière-arrière grand-père Philibert, notre arrière grand-père Tony, notre grand-père Antoine et notre père Pierre; en leur dédiant une cuvée spéciale. Vous retrouverez donc toute la tradition, l'authenticité, la passion et tout simplement, l'amour de la vigne et du vin qui unissent la famille Ferraud, dans cette cuvée 130 ans.

31 - Rue Maréchal Foch - 69220 Belleville - + 33 (0)4 74 06 47 6 - ferraud@ferraud.com - **www.ferraud.com**