



P. FERRAUD & FILS



FLEURIE

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS LE REPOSOIR



Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Arène granitique

Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de dégustation

Sa robe est rouge carmin intense. Le Fleurie offre une palette d'arômes fruités et floraux tels que l'iris, la violette, la rose, les fruits rouges et la pêche de vigne. En bouche, le crû est élégant et fin. C'est un vin que l'on qualifie de "féminin". Avec l'âge, il évolue vers des notes épicées.

Accords mets & vins

Le Fleurie "Le Reposoir" s'accorde à merveille avec viandes blanches, gigots ou volailles.

Temperature de service 13 à 14 °C

Garde 5 à 6 ans

Histoire

L'appellation s'étend sur deux flancs, l'un jouxtant Chiroubles et l'autre jouxtant Moulin à Vent. Ceci a son importance dans l'approche de l'identité et la typicité de ce vin. On le considère souvent comme le plus féminin des Crus du Beaujolais. Il est généralement le cru préféré de ces dames. Peut-être est-ce dû à la Madone de Fleurie qui, perchée au sommet de sa colline, veille sur les vignes. La sélection que nous effectuons pour "Le Reposoir" est un travail suivi depuis plus de 20 ans par la Maison Ferraud. Elle s'effectue sur des vins issus du flanc jouxtant Chiroubles.

