

## Fiche Technique

# Fleurie

## Les Labourons

---

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Sol** : Constitué de façon très homogène d'arène granitique aux tons roses, que l'on ne retrouve pas dans les autres appellations.

**Vendanges** : Manuelles. Les raisins, soigneusement triés, sont transportés en caissettes de 25 kilos.

**Vinification** : Macération carbonique à froid en grappes entières avec les levures indigènes et sans SO2 pendant 2 à 3 semaines suivant le millésime.

**Elevage** : Sur lies fines, sans SO2, en cuves béton de 50 hectolitres pendant 6 à 8 mois.

**Caractéristiques** : Attraktif à l'œil. Robe d'un rubis vif. Nez floral, parfums de roses fanées, iris, violette. Vin flatteur au palais, corsé mais velouté. Apte au vieillissement.



Sarl Les Marcellins  
1910 Route des Crus  
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

[contact@christophepacalet.com](mailto:contact@christophepacalet.com)

[www.christophepacalet.com](http://www.christophepacalet.com)