

d o m a i n e
PASSOT
COLLONGE

Fleurie AOC

Un vin tout en finesse aux senteurs florales

Cépage : Gamay noir à jus blanc

La parcelle :

Deux parcelles de vieilles vignes sur deux jolis secteurs de Fleurie, « grille midi » et « les marrans » sur 0,80 hectares. Exposition Est, entre 250 et 350 mètres d'altitude. Sols de granites altérés.

10 000 pieds par hectare, taille courte en gobelet traditionnel.

Production maximale de 5000 bouteilles par millésime.

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère. Egrappage partiel.

Température de fermentation 28-32° C

Macération de 10 à 12 jours avec pigeage

Elevage en cuves 10 mois

Dégustation :

Robe rouge carmin. Au nez, des senteurs florales sur la rose.

Arômes de petits fruits rouges : groseille, framboise, fraise.

Bouche très représentative du cru, sur la finesse et d'une belle structure.

Potentiel de garde de 6 à 8 ans.

Servir entre 16 et 18°C.

Accords mets vins :

Ce vin accompagnera facilement tous vos menus.

Quelques suggestions : Gigot d'agneau, magret de canard, entrecôte beaujolaise.

