

FLEURIE DOMAINE DE LEYRE-LOUP

FINESSE ET PRÉCISION • ÉLEVAGE SUR CUVES



CÉPAGE, VIGNES, TERROIR ET CLIMATS

Gamay noir à jus blanc de plus de 40 ans d'âge
planté sur des terroirs granitiques (climat de Poncié)
et des sols maigres sableux (climat des Combes)
Exposition sud/sud-est

MODE DE CULTURE ET ENVIRONNEMENT

Viticulture Raisonnée
Certifications Terra Vitis et Haute Valeur Environnementale

VENDANGES

Manuelles en cagettes, tri sur table vibrante

VINIFICATION

Egrappage partiel, lente macération semi-carbonique
à basse température

ÉLEVAGE

En cuves inox puis mise en bouteilles au Domaine

RENDEMENT MOYEN

45 hl/ha

SERVICE ET GARDE

Servir entre 13-15°C et pendant 5 à 8 ans

ROBE, NEZ, PALAIS

Robe rubis brillant intense
Nez féminin de prune et de griotte
Notes florales
Attaque vive et franche, belle fraîcheur
Notes de fruits rouges
Structure très fine et persistante, tannins précis

ACCORD METS ET VINS

Filet de bar grillé, pavé de thon rouge mi-cuit,
quenelles de brochet, cabillaud rôti
Côte de veau grillée, poulet rôti, bœuf piquant sauce aux épices
Sauce au beurre blanc (poissons)
Asperges vertes, oranges confites
Brie de Meaux, Chabichou, Comté, Fourme de Montbrison,
Mont d'Or, Olivet bleu, Vendôme Cendré

UN DOMAINE À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

