



Fleurie « Champagne » 2015

CYRIL COPÉRET
VIGNERON

L'appellation est sur le sommet d'un mamelon granitique où le gamay est le seul cépage planté. Sur la colline, une chapelle veille sur le vignoble, c'est la Madone de Fleurie. Le Fleurie est présenté comme le vin le plus féminin des crus des Beaujolais avec son élégance et sa finesse.

Vigneron depuis plusieurs générations sur la commune de Fleurie, nous arpentons ces coteaux avec plaisir pour vous proposer ces vins de garde que nous cultivons avec respect et avenir.

❑ Terroir

100 % Gamay Noir à Jus Blanc.
Sols calcaires
Exposition Est
Altitude : 250 m
Vignes âgées de 100 ans



❑ Vinification – Elevage

Vinification semi carbonique en grappe entière sur une durée de 12 jours afin d'extraire la finesse des tanins de ce cru. Elevage dans des cuves en inox et une partie en fût de chêne.

❑ Dégustation

- Robe
Robe rouge grenat légèrement pourpre aux reflets violacés
- Nez
Le nez est concentré, complexe, marqué par des notes de petits fruits noirs et d'arômes fumés (apportés par le fût de chêne)
- Bouche
La bouche est intense et ample, soutenue par des tanins affirmés. Quelques notes mentholées se développent.

❑ Accords Mets et Vins

A boire entre 2 et 4 ans.

Servir à 16°C sur un rôti de bœuf, un poulet fermier, cuisses de pigeonneaux rôties et ses petits légumes.

COPERET Cyril

Rue des 4 Vents – La Madone
69 820 FLEURIE - France

Tél : 04 74 07 58 69 – Port : 06 73 66 16 77

mail : coperet.cyril.vins@gmail.com

Facebook : Copéret Cyril - Vins