

Arnaud Combiér Fleurie Vin Nature



*"Le vin [...] fait surgir plus d'un portique fabuleux dans l'or de sa vapeur rouge, comme un soleil couchant dans un ciel nébuleux."
Charles Baudelaire*



Appellation : AOP Fleurie
Millésime : 2020
Degré : 13,5%
Cépages : 100% Gamay

Terroir : Sol granite rosé.

Conduite de la vigne : Taille en Gobelet / Conversion AB.

Mode de vinification : Macération carbonique / Vinifié sans sulfites / Levures naturelles.

Elevage : En cuve / Sans sulfites / Sur lies fines.

Notes de dégustation :

Un nez envoûtant de fruits noirs et d'épices torréfiées.
La bouche est ample aux tanins fondus.
La finale est solaire.

En accord :

Il accompagnera viandes rouges poêlées ou en sauces...

Conseils :

Servir entre 12 et 13°C

Garde conseillée : 5 à 8 ans