

CUVEE : les Garants 2021

Domaine du Granit

- ✓ **Appellation**
A.O.C FLEURIE
- ✓ **Cépage**
Gamay noir à jus blanc
- ✓ **Terroir**
Rocher granitique avec présence de cailloux de 'lard'
- ✓ **Exposition**
Sud
- ✓ **Rendement**
47hl/hectare
- ✓ **Age de la vigne**
45 ans
- ✓ **Vendange**
Manuelle et passage sur table de tris
- ✓ **Vinification**
Cuvaision en cuve béton 18 jours
érafilage 75% sans levurage



La Dégustation

➤ **Robe**

Robe rouge intense agrémentée de beaux reflets rubis.

➤ **Nez**

Le nez est très fin se dirigeant vers des arômes de fruits rouges frais et francs puis de fleurs printanières.

➤ **Bouche**

Beaucoup de franchise et de tonicité qui se poursuivent en bouche laissant découvrir un vin croquant. Final très droit et frais. A partager.

➤ **Remarques**

A carafier de préférence, peut se garder en cave environ 3 ans.

