Wijnfiche

Domaine Pardon & Fils | Fleurie France (BEAUJOLAIS) — 2021

Domaine

Dom. Pardon & Fils

De wijngaard van "Domein forgiveness" op cru Fleurie, 7ha groot, is gelegen op het hoogste gebied van de appellatie. De bodem bestaat uit zeer homogeen graniet. Deze homogeniteit gekwalificeerd door de diepte van de bodem en de fase van de evolutie van de oorspronkelijke rots laat toe elegante, fijn en zeer fruitige wijnen met florale nota's te produceren.

Vinification

Récolte manuelle à maturité complète du raisin fin septembre. Macération semi-carbonique 8 jours (grappes entières + eraflage partiel) en cuve ciment et inox avant pressurage. Fermentation alcoolique sous contrôle des températures sucre résiduel < 1.5 g degré alcoolique : 13°. Fermentation malolactique, effectuée à 100 %. On laisse le vin gagner en maturité 8 mois en cuve.

Dégustation

Issue de notre propriété à Fleurie, cette belle cuvée à la robe rouge sombre a des parfums délicats de fruits noirs (cassis, mûre) avec des notes florales (violette). En bouche il reste très aromatique et charnu. Les tanins sont présents mais restent agréables.

Mets adaptées

Perdrix | Volaille | Charcuterie | Gigot d'agneau | Coq- au- vin

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Gamay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 14-16°C
Profil de goût: Fruité léger