ACQUISTATO IL .....

Fleurie AOP "Le Reposoir" 2019 2019

Rosso, piacevolmente femminile



Un bel vino, piacevolmente fresco e fruttato, prodotto a partire da uve Gamay in purezza, provenienti da un cru molto particolare di Beaujolais. Stiamo parlando del Cru Fleurie, con la Madonna di Fleurie che veglia sulle vigne dalla cime della collina. Fleurie si estende su due versanti. Uno rivolto verso Chiroubles, da dove provengono le uve usate per questo vino, e l'altro adiacente al Moulin à Vent. I vini che si producono qui vengono spesso definiti femminili per la loro eleganza e finezza. Vino buono fin da subito, e da bere comunque entro pochi anni, Le Reposoir di Pierre Ferraud & Fils si caratterizza per il suo colore rosso intenso. Al naso gli aromi principali che si percepiscono sono quelli fruttati e floreali, come l'iris, la viola e la rosa. In bocca è elegante e raffinato, con delle delicate note speziate che si enfatizzano con il passare del tempo. Servito un po' più fresco dei canonici 16 gradi, è un vino che può essere proposto anche come aperitivo. A tavola, comunque, si sposa bene con piatti semplici a base di carne o con minestre di verdura.

La Casa Pierre Ferraud & Fils, fondata nel 1882, è ancora oggi un'azienda a gestione familiare. Da 5 generazioni ormai, produce vini della zona del Beaujolais, nella parte bassa della regione della Borgogna, dove il Pinot Noir lascia il posto al più semplice Gamay. La sua sede si trova a Belleville-sur-Saone, nel cuore della area più apprezzata per l'ottima tipicizzazione dei suoi vini. Bianchi, ma soprattutto rossi, capaci di esaltare al meglio i singoli cru.

La Vigna

Terreno	granito
Esposizione	Sud Est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	Gamay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	vinificazione tradizionale e macerazione semi-carbonica
Sensazioni	Il colore rosso carminio. Il Fleurie offre una gamma di aromi fruttati e floreali come l'iris, la viola, la rosa, i frutti rossi e la pesca della vite. Al palato è elegante e raffinato. Femminile. L'invecchiamento enfatizza le note speziate.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821