



ACQUISTATO IL

Fleurie AOP "Le Reposoir" 2019

2019

Rosso, piacevolmente femminile



Svinando®

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 cima 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821