



# Fleurie

## QUATRE CHEMINS



*Domaine* : Baptiste AUFRANC



*Appellation* : Fleurie



*Nom de cuvée* : Quatre Chemin



*Cépage* : Gamay



*Robe* : Rouge vif aux reflets rubis



*Arômes* : Fruits noirs avec des notes florales. Le nez est généreux et très expressif



*Caractère* : Vin fruité et friand, avec une jolie structure et matière. La bouche est croquante, équilibrée et fraîche. Les tanins sont fins.



*Tanins* : Tanins fins



*Temp. de dégustation* : 16/17°C



*Potentiel de garde* : 8 ans



*Degrés d'alcool* : 13 %



*Accords Mets et Vins* : Viandes blanches en sauté, lapin, agneau, volailles, ris de veau, canard aux navets et les fromages affinés...



*Terroirs* : Sélection parcellaire - Vigne en coteau entre 20 % et 30 % - Lieu-dit « La Tonne », sur les hauteurs de Fleurie, à l'Est de la Madone. Orientation Sud-Sud-Est. Sol granitique peu profond comportant très peu d'argile. Roche friable, terrain acide qui nécessite un apport de chaux.



*Type de culture* : culture raisonnée



*Vinification* : Vinification Beaujolaise traditionnelle (*incorporation des grappes entières en cuves*), fermentation alcoolique en cuve béton à 23-25 °C avec une macération de 9 à 12 jours. Cuves grillées - pigeage et délestage puis re-grillage jusqu'au décuvage. Pressurage doux - Mise en bouteille l'année suivante



*Age moyen de la vigne* : 45 ans



*Prod. annuelle* : 15 000 bouteilles



*Vendange* : Manuelle

