

FLEURIE

Côte de Poncié

Patrick Tranchand

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais élégant

C'est à 320 mètres d'altitude que les Gamay Noir puisent dans le Granit à Poncié. Un cru qui se distingue avec une macération longue. Culture raisonnée, respect et développement de la faune auxiliaire Vinification : macération en grappes entières durant 12 jours Elevage : 8 mois en cuves béton et inox

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, apéro dînatoire, légumes, fromages à pâtes pressées cuites, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits desserts.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

MARCHÉ(S)

Export

PRODUIT PAR

Patrick Tranchand

