LUCIEN LARDY

FLEURIE

Les Moriers

Intense & Racé | Intense & Thoroughbred

Lutte raisonnée, labour, paillage.
Arène d'origine granitique, sableux

Sustainable pest management, plowing, and mulching.
Granite-based sand

100% Gamay
Vendanges manuelles

100% Gamay
Hand-picked harvests

Cuvaison 10 jours en cuves grillées.
Elevé 6 à 12 mois en fût de chêne.

Vatting for 10 days in toasted vats.
Aged for 6 to 12 months in oak barrels.

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

Red meats, white meats, grilled meats, dinner aperitifs, vegetables, cooked pressed cheeses, soft cheeses with bloomy rinds, fruit desserts.

Degrés alcool : 13%
A déguster A déguster entre 13° et 15°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed A déguster entre 13° et 15°

Potentiel de garde Plus de 5 ans dans de bonnes conditions

Storage potential More than 5 years in good conditions

Fruité | Fruity	■■□
Structure | Structure	■■■
Fraîcheur | Freshness	■■□
Boisé | Woody	■□□

ZA Les Treilles - 134 Rue des Artisans
69430 Quincié-en-Beaujolais - France

04 74 69 53 82 - contact@terroirs-originels.com
www.terroirs-originels.com

TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS-MÂCONNAIS-BOURGOGNE