



FLEURIE

La réserve privée

La Madone

Le domaine

Dans les parties hautes et pentues, au pied de la chapelle de la Vierge Noire, la roche mère lessivée laisse apparaître l'arène granitique sur laquelle s'accroche la vigne, infiltrant ses racines dans la moindre faille du rocher pour puiser sa substance et sublimer des parfums qui charmeront l'amateur. Le climat La Madone qui s'étend sur les pentes entourant la chapelle est l'un des plus réputés du beaujolais.

Vigneron

Olivier RAVIER a repris l'exploitation de sa belle famille depuis maintenant près de 40 ans. C'est un passionné investi pour la région beaujolais (il est ancien président de l'Union Viticole du Beaujolais) qui cultive et vinifie ses vins avec son fils.

Vinification

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité avec tri sélectif des apports à la parcelle.

Méthode traditionnelle en raisins entiers avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison pour préserver les arômes et les particularités du gamay.

Packaging

Bouteille bourgogne évolution teinte antique, Bouchon naturel, Capsule complexe aluminium noire, Etiquette et Contre Etiquette adhésives

Dégustation

Dans sa robe rubis intense, ce Fleurie, à la chair ronde, soyeuse et aux tanins doux, vous séduira par ses arômes de fruits rouges confits nuancés de notes florales telles que l'iris ou la violette.

Association Mets et Vins

Une bouteille que l'on peut apprécier dès à présent et pendant 5 ans.

Dégusté à 15/16°, l est idéal pour tout type de viandes rouges, des légumes d'été ou même des fraises au sucre.



GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 – e-mail : contact@signevigneron.com - www.signevigneron.com

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 – RCS Villefranche – TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 – Accises FR006537E5183 – Code NAF 46.34Z

Nouvelles valeurs, Plaisirs Nouveaux