



### Fleurie La Madone

**100 % GAMAY**

**Fin et Parfumé**



EARL Gravallon-Lathuillère  
52 Chemin de la Gravelle, Le Truges  
69 910 Villié-Morgon France  
Tel :0033 (0)4.74.04.23.23  
E-Mail :domaine@lathuilere.fr

## L'empreinte des terroirs Beaujolais de Caractère

**Le Fleurie La Madone remplace notre Fleurie Grand pré traditionnel à partir du millésime 2020. Vous retrouverez le même style de vin.**

⇒ Origine : 1ha33 ares de vignes exposées plein Sud sur la commune de Fleurie juste au-dessous de la Madone de Fleurie.

⇒ Terroir : arène granitique léger

⇒ Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc.

⇒ Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

⇒ Age moyen de la vigne : 50 ans

⇒ Rendement moyen : 56 hl/ha

⇒ Production : 12 000 bouteilles

⇒ Vinification : Nous vendangeons manuellement, avec un tri minutieux des raisins, nous ne gardons que les meilleurs. Nous pratiquons l'égrappage partiel pour rendre les tannins plus souples. C'est une vinification Beaujolaise traditionnelle. Les vins vont cuver 8 à 12 jours avec maîtrise des températures.

⇒ Elevage : en cuves.

⇒ Style : Ce terroir nous livre une robe d'un rubis intense et profond, des arômes plus floraux que fruité, voir quelques notes minérales en fin de bouche.

⇒ Garde : Ce vin qui nous offre finesse et joie, a un potentiel de garde de 3 à 5 ans.