



Fleurie
"Les Moriers" 2005
Domaine Michel CHIGNARD

Caractéristiques

Région :	Beaujolais
Appellation :	Fleurie
Encépagement :	Gamay
Age moyen des vignes :	De 10 à 70 ans
Sous-sol :	Granitique
Situation :	Sud sud-est en coteaux
Production moyenne:	30000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	44 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en grappes entières en cuve inox
Elevage :	En foudre 6 mois
Vinificateur :	Michel Chignard
Propriétaire :	Domaine CHIGNARD

Analyse

Visuel :	Robe grenat à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est complexe et élégant, il mêle de fines notes épicées à des senteurs de fruits rouges et noirs très mûrs. On ressent une belle profondeur de parfums.
Gustatif :	L'attaque de bouche est droite et concentrée. Le milieu de bouche est plein avec des tannins savoureux. Enfin, une belle acidité vient prolonger le vin, ponctué d'une belle minéralité.
Global :	Voilà un vin qui mérite bien son statut de "Cru". La cuvée "Les Moriers" vieillit toujours à merveille et se complexifie avec le temps en conservant son côté très plaisant et structuré.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2016
Prix estimé à ce jour :	13.00 € TTC - tarif dub : 11.50 € TTC
Accords mets - vins :	Tablier de sapeur
Service :	Servir à 17° C Carafer ½ heure