



Fleurie
Cuvée Spéciale
Vieilles Vignes
Domaine Michel CHIGNARD

Caractéristiques

Région :	Beaujolais
Appellation :	Fleurie
Encépagement :	Gamay
Age moyen des vignes :	De 70 à plus de 100 ans
Sous-sol :	Granitique
Situation :	Sud sud-est en coteaux
Production moyenne:	2800 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle beaujolaise en grappes entières
Elevage :	En fûts de chêne 11 mois
Vinificateur :	Michel Chignard
Propriétaire :	Domaine CHIGNARD

Analyse

Visuel :	Grenat à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est intense, profond et complexe. La griotte, le cassis, la mûre composent un festival de senteurs fruitées. A l'aération, on décèle également de fines notes boisées et minérales.
Gustatif :	La bouche tout en densité et extraction envahit le palais avec un beau velouté. Les tannins sont soyeux et élégants. Le tout est prolongé par une magnifique acidité de "Terroir" harmonieusement combinée au vin.
Global :	La quintessence du cru Fleurie avec une bouteille qui est à l'aube de sa vie et qui dans 10 ans enterrera bien des Crus prestigieux de la Côte de Nuits.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2018
Prix estimé à ce jour :	17.60 € TTC - tarif club :15.50 € TTC
Accords mets-vins :	Volailles, pintadeau à l'Armagnac
Service :	Servir à 17° C Carafer 1 heure