

3^e FLEUVE BY DANIEL & DENISE TRENEL

FLEURIE LIEU-DIT LA LEVRATTIERE

ROUGE
RED



LE CÉPAGE

Gamay Noir à jus blanc 100 %.

GRAPE VARIETY

Gamay Noir à jus blanc 100%.

LE TERROIR

Arènes granitiques profondes à pentes légères (5%).

TERROIR

Deep granitic sands with slight slope (5%).

LES VENDANGES

Manuelles.

En cagettes non-ajourées de 25 à 30kg.

HARVEST

By hand.

In non-perforated crates from 25 to 30kg.

LA VINIFICATION

En cuve béton, la vendange est partiellement éraflée et encuvée pour une vingtaine de jours. Aux remontages quotidiens s'ajoutent ponctuellement des pigeages manuels. La température est maintenue aux alentours de 29°C en fin de fermentation.

VINIFICATION

In concrete tanks, the grapes are partially destemmed and vatted for about 20 days. In addition to daily pumping over, manual punching down of the cap is occasionally carried out. The temperature is maintained at around 29°C at the end of fermentation.

L'ÉLEVAGE

Élevage réalisé en cuves inox.

MATURING

Stainless-steel vats.

LA DÉGUSTATION

ROBE : vive, couleur rubis.

NEZ : arômes de fruits à belle maturité : griotte, mûre, accompagnés de délicates notes florales d'iris et de pivoine. Egalement, une belle fraîcheur réglissée et de légères notes fumées.

BOUCHE : souple et élégante, avec une belle tension.

Elle séduit par ses notes de fruits mûrs (griotte) accompagnées par de légères notes fumées. Doté d'un côté chaleureux en bouche, ce vin se construit sur des tanins fins, qui lui confèrent une belle structure.

JOSEPH VIOLA NOUS PROPOSE SUR CE VIN :

La Fricassée de volaille fermière mitonnée à la Lyonnaise.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15 °C.

LA GARDE : de 2 à 5 ans.

TASTING

COLOUR : lively ruby colour.

NOSE : aromas of ripe fruit: Morello cherry and blackberry, accompanied by delicate floral notes of iris and peony.

A gorgeous liquorice freshness and light smoky notes complete the bouquet.

PALATE : a supple and elegant wine, with lovely tension.

The palate is enticing with notes of ripe fruit (Morello cherry) accompanied by light smoky notes. Warm on the palate, this wine is built on fine tannins, which give it good structure.

JOSEPH VIOLA SUGGESTS WITH THIS WINE:

The chicken fricassee with vinegar, tomato and tarragon sauce.

SERVING TEMPERATURE : 15°C.

AGEING POTENTIAL : 2-5 years.

