

DOMAINE MANOIR DU CARRA

BEAUJOLAIS FLEURIE



CEPAGE

100 % Gamay Noir

SOL

Lieu dit «Montée de la Tonne» arène granitique au ton rose appelé «gore»

VINIFICATION

Vendange exclusivement manuelle macération dite semi-carbonique, de 10 à 12 jours

ELEVAGE

L'élevage s'effectue sur lies fines en vieux foudre de Chêne de 3 à 4 mois. Pas d'élevage en fût. La mise en bouteilles a lieu au Domaine. Une légère filtration est admise afin d'éliminer les plus grosses particules.

DEGUSTATION

- Œil : Très belle robe rouge carminée intense
- Nez : Arômes floraux subtils et fruités de pivoines, violette et de cannelle.
- Bouche Très ample avec une belle attaque fruitée en bouche, c'est un vin qui s'épanouira après quelques années de caves.

Servir à 17 °C sur viandes rouges, gibiers, coqs au vin, et fromages.

GRAPE VARIETY

100% Gamay Noir

SOIL

Place called «Montée de la Tonne» granitic sand in the pink tone called «gore»

VINIFICATION

Hand harvest, Semi-carbonic maceration, from 10 to 12 days.

AGEING

The ageing is made on fine dregs in old oak barrel from 3 to 4 months. No ageing in oak. The bottling takes place in the Domain. A light filtration is admitted to eliminate the biggest particles.

TASTING

- Colour : Very beautiful intense carmine red dress
- Nose : Subtle and fruity floral aromas of peonies, violet and of cinnamon.
- Palate : Very ample with a beautiful fruity attack in mouth, it is the wine which will bloom after a few years of cellars.

To serve at 17 °C on red meats, games, cocks in wine, and cheeses.