

# FLEURIE LA MADONE 2021 ROUGE

DOMAINE LATHUILIERE GRAVALLON



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Vin qui peut se garder mais il est préférable de déguster dans les 2 à 3 ans pour qu'il garde sa fraîcheur. Il s'appréciera en été principalement, accompagné d'une volaille, de veau ou encore d'agneau.

- Gamay 100%

## Accords mets et vins

Volaille, agneau, et veau se dégusteront avec ce vin lors d'un repas d'été.

## Détails

**Packaging** : carton de 6  
**Nom du Vigneron** : Cédric Lathuiliere  
**Domaine** : Domaine Lathuiliere Gravallon  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2021  
**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Cépages** : Gamay  
**Contenance** : 0,75 L  
**Région** : Beaujolais  
**Appellation** : AOP Fleurie

## Dégustation

**Robe** : Rouge griotte  
**Nez** : Arôme de fruit rouge et de fruits mûrs à noyaux (griottes)  
**Bouche** : Léger, fruité et gouleyant idéal pour les rouges légers  
**Finale** : Finale légère en bouche  
**Garde** : 3 à 6 ans  
**Température de service** : 18°

## Caractéristiques

**Terroir** : Sol sur granite à faible profondeur  
**Cépage** : 100% Gamay  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Ma vision de la viticulture est toute personnelle : ni conventionnelle, ni bio, ni biodynamique. Ma philosophie est simple : « Produire les meilleurs raisins possibles ». Je pratique donc une viticulture « raisonnable » où l'observation est déterminante. Tous les travaux de la vigne (labours ou enherbement) indispensables à la qualité des raisins sont mis en œuvre.  
**Vinification** : La vinification est traditionnelle, plus communément appelée semi carbonique. Avec un égrappage pour rendre le vin plus velouté.  
**Elevage** : Elle va durer de 8 jours, c'est un vin de terroir élevé en cuve, son sol granitique ancien donnera des Fleurie sur le fruit et léger et velouté avec des notes florales (pivoine, violette)

## HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis cinq générations, le vin a toujours été une histoire de famille. C'est il y a une dizaine d'année que j'ai repris, avec mon épouse Cathy, le Domaine familial exploité pendant des années par les parents de Cathy, Renée et Fernand Gravallon. Respectueux du savoir-faire de nos ancêtres acquis au fil de ces nombreuses années et à l'écoute de notre terroir, j'essaye de contenter au mieux dame nature, en élaborant des vins, fruités et d'un parfait équilibre entre la tradition et la modernité. Quelques chiffres pour le Domaine : 15 ha situés au cœur du beaujolais sur 6 appellations : Les Beaujolais Rouge, Blanc : 2 ha Les Beaujolais villages : 2 ha Les Crus : Le Chiroubles : 50 ares Le Fleurie : 2 ha Le Morgon : 6,5 ha Le Brouilly Pisse Vieille : 2 ha. Nous commercialisons toutes en bouteilles dont 40% en France et 60 % à l'export. Cette année nous avons créé une seconde marque du Domaine " By Cédric Lathuilière" vin sélectionné par nos soins à la même identité que nous.

