

Hervé de Villiers - "Les Marandes" Fleurie 2010

Fleurie AC

Frankreich › Beaujolais

Reifungspotential : 2 - 4 Jahre % Alkoholgehalt : 13.00°



Rebsorte(n) :

Gamay (100%)

Degustationsnotizen

Auge : Schönes Karminrot

Nase : Rosen- und Veilchenaromen, Pfirsich und Cassis

Gaumen : Samtig, weich, mit noblen Tanninen

Gastronomie

Terrine, würzige Fischgerichte, feine Fleischgerichte (Bresse-Geflügel, Kapaun), würzige Fischgerichte, Pasta, Käseplatte (Cantal, Saint-Nectaire).

Weinbereitung

Die Maischegärung vollzieht sich während 5 – 10 Tagen, bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 25 - 30° C. Anschliessend werden die Trauben abgepresst, der biologische Säureabbau vorgenommen. Die Vinifikation wird mit einem mehrmonatiger Ausbau im Keller abgeschlossen.