

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

FLEURIE

Appellation d'Origine Protégée

Gamme SIGNATURE

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Sur le Village de Fleurie les vignes se situent sur des sols d'argile et de sable sur une base granitique.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles exclusivement avec sélection stricte des raisins à la parcelle. Grappes entières déversées dans les cuves de fermentation, sans égrappage ni foulage. Fermentation traditionnelle longue, d'une durée de 8 à 12 jours sous température contrôlée. Mise en bouteille après 8 à 10 mois d'élevage.

NOTES DE DEGUSTATION

Arômes floraux d'iris et fruités de pêche, de cassis et de fruits rouges. Élégant, délicat avec une belle persistance en bouche. Il peut être apprécié dans sa jeunesse mais peut être également conservé 3 à 4 ans.

ACCORDS METS & VINS

Sa finesse se mariera parfaitement avec les viandes blanches : volaille et veau ainsi qu'avec les fromages à pâte molle.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

DOMAINE

Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.

