



MAISON  
**Albert Brenot**

DEPUIS 1849



*Fleurie est la troisième appellation des crus du Beaujolais en termes de superficie. Ses vins sont connus pour leur grande finesse, notamment grâce à une exposition nord-ouest/sud-est.*



Gamay



Traditionnelle. Vendanges manuelles. Procédé de macération semi-carbonique. Les grappes entières sont vinifiées en cuves inox.



Elevage en cuve inox pendant 9 mois.



Sol granitique.

## DÉGUSTATION

La robe est couleur rubis intense. Le nez plaisant dégage des arômes de fruits rouges (framboise, fraise et cerise). En bouche, ce vin est subtil et très élégant. Ses notes florales et fruitées font de ce Fleurie un vin plaisant, tout en équilibre. Certains l'aiment très frais, d'autres le préfèrent à 14-15°C pour mieux apprécier ses notes fruitées.



À boire dès à présent ou sous 2 à 3 ans.  
Température de service idéale : 12-13°C.



Ce Fleurie se mariera très bien avec un lapin chasseur, des paupiettes de veau ou encore une blanquette de veau. Autrement, essayez le avec des œufs en meurette, un des trésors de la Bourgogne.