



Château de Corcelles - Fleurie

2020

● Beaujolais

Fleurie AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 13°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

100% Gamay

Souple et velouté



Domaine

C'est au 15e siècle qu'Antoine de Laye débute la reconstruction du Château de Corcelles sur les bases d'une ancienne place forte édifée à l'époque carolingienne. La rivière Douby, qui coule au pied du Château, marquait la limite entre les diocèses d'Autun et de Lyon, les comtés de Bourgogne et du Beaujolais. C'est aujourd'hui, à quelques kilomètres près, la frontière entre les départements de la Saône et Loire et du Rhône. A partir de 1984, la famille Richard reprend le flambeau du prestigieux domaine.



Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle avec remontages biquotidiens pour extraire un maximum les arômes et élevage en cuves.



Dégustation

Ce Fleurie est paré d'une robe brillante aux reflets violines. Son nez offre des notes fraîches de fleurs et de fruits rouges concentrés. Il est doté d'un bel équilibre, rond et élégant, agrémenté de tanins soyeux et fins.



Conseil de service

Servir autour de 12-14°C. Pour les viandes rouges, les grillades, le foie gras poêlé, les volailles, un poulet au vinaigre, des cuisses de grenouille, un gigot d'agneau, des fromages bleus...