

Fleurie 2021

Vieilles Vignes · Montangeron

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Montangeron (Fleurie)
APPELLATION	Fleurie AOC — Cru du Beaujolais
CUVÉE	Vieilles Vignes de la Cadole
MILLÉSIME	2021
CÉPAGE	Gamay (100 %)

NOTE DE DÉGUSTATION

Fleurie, le plus floral des crus du Beaujolais, issu de vieilles vignes de Gamay — souple et parfumé.

Au nez

- Fruits rouges : framboise, fraise
- Notes florales (violette, iris)
- Légères épices

En bouche

- Souple et soyeuse
- Fruit gourmand
- Finale fraîche et élégante

EN UNE PHRASE

Un Fleurie **souple et floral**, sur la framboise et la violette — la gourmandise soyeuse du Gamay.

LE CÉPAGE

- **Gamay (100 %)** — fruits rouges, souplesse et fraîcheur ; le cépage des crus du Beaujolais.
- **Vieilles vignes de la Cadole** — concentration et finesse ; le charme floral de Fleurie.

ACCORDS METS & VINS

Un cru gourmand, sur les volailles, les charcuteries et les viandes blanches.

À TABLE

- Volaille rôtie
- Charcuterie
- Viandes blanches

FROMAGES

- Fromages doux

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Poulet rôti et un verre légèrement frais. Le fruit soyeux du Fleurie épouse la volaille — un accord tout en douceur.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 14 et 16 °C.
- **Verre** — un verre à Bourgogne.
- **Garde** — à boire ou garder, 3 à 6 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.