# Château des Jacques

# FLEURIE




## Couleur / Cépages
Rouge/Gamay

## Région
Beaujolais

## Appellation
Fleurie

## Caractéristiques
Ce cru est souvent considéré comme « La Reine du Beaujolais » pour la finesse de ses vins. Fleurie dérive du nom "Florius", nom d'un légionnaire méritant, à qui Jules César fait don de terres en ces lieux. Cette cuvée est issue de l'assemblage de trois terroirs du sud de Fleurie : Bel Air, Grille-Midi et Cercillon. Notre Fleurie repose sur des granites de profondeur et d'altération variables. Ce secteur d'altitude, au-delà de 300 mètres, est particulièrement exposé au vent.

## Vinification
Ramassés à la main en caissettes puis triés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre semaines. Des pigeages et des remontages ponctuent la fermentation, selon la nature du millésime.

## Elevage et mise en bouteilles
Les vins sont élevés durant 10 mois pour une partie en cuve béton et pour l'autre en fûts de chêne, dans notre cave du XVIIè siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

## Dégustation / Accords mets-vin
Les vins produits sont riches, délicats et suaves. Des arômes floraux et de fruits rouges intenses alliés à une acidité précise donnent au vin un caractère très gourmand.

## Conservation
Ce vin est appréciable dès à présent mais gagnera en complexité avec le temps. Son potentiel de garde est d'une quinzaine d'années.