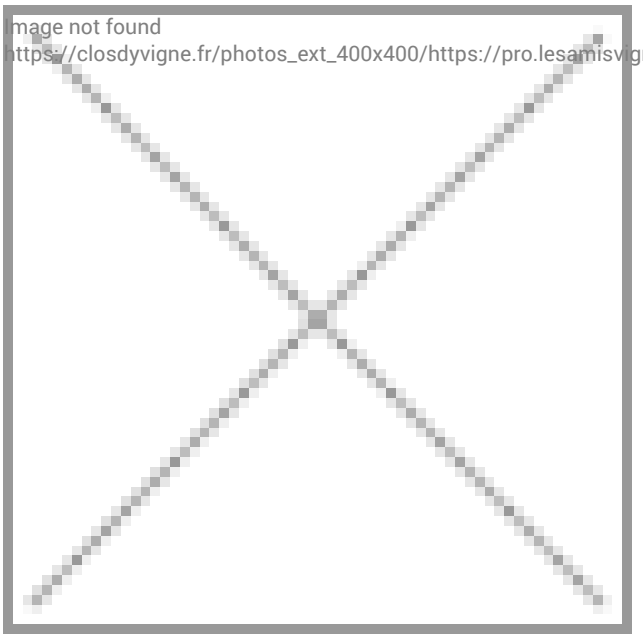
FLEURIE PONCIÉ 2018

DOMAINE BEL AVENIR



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Sur les hauteurs, la parcelle domine le vignoble de Fleurie. A Poncié , la vigne s'accroche , infiltre ses racines dans la moindre faille du rocher, pour puiser sa substance et sublimer des parfums qui séduiront l'amateur et lui donneront de la personnalité, de la féminité.

Accords mets et vins

Apéritif dinatoire, entrée de légumes doux et sucrés, viande blanche, poisson, grillade

Détails

Domaine : DOMAINE BEL AVENIR
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gamay
Région : Beaujolais
Packaging : carton de 6
Appellation : Fleurie Poncié

Dégustation

Robe : Rubis
Nez : Senteurs de fruits et de fleurs
Bouche : Tendre et harmonieux
Garde : Conservation 1 à 3 ans fraîcheur et fruité. 4 à 8 ans rondeur et élégance
Température de service : 14°

Caractéristiques

Terroir : Sol de granit rose riche en mica et en quartz
Cépage : Monocépage gamay noir à jus blanc
Vendange : Vendanges manuelles, vendanges en vert
Viticulture : Haute Valeur Environnementale
Vinification : Pressurage pneumatique faible pression, vinification thermorégulée, température de fermentation 25 – 30°C, fermentation malolactique effectuée
Elevage : Cuvaison 10 - 12 jours

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Bel Avenir, une exploitation familiale depuis 4 générations constitue aujourd'hui un vignoble de 18 hectares où s'épanouit avec harmonie un seul cépage : le gamay noir à jus blanc.Du printemps, où se prépare déjà la future récolte, dans les bourgeons du sarment choisi jusqu'aux vendanges, Alain Dardanelli accompagne l'évolution des grappes afin d'en obtenir le maximum de terroir réparti sur 9 communes.Il existe un investissement très fort sur le plan affectif, charnel, émotionnel au travail des parcelles. L'attachement est d'autant plus profond quand des générations ont travaillé sur certaines de ces parcelles où le labeur est dur.Au domaine, une culture et lutte raisonnées de la vigne sont pratiqués, dans le respect de la biodiversité et des équilibres naturels aujourd'hui indispensables pour préserver les sols et respecter notre environnement. Il en résulte une observation minutieuse de chaque parcelle et de leur sol afin de pouvoir intervenir uniquement quand cela est nécessaire grâce à des pratiques plus respectueuses de l'environnement.La qualité passe par la maîtrise des rendements (taille courte, épamprage, vendanges en vert si nécessaire) et à vendanger au moment où les équilibres sont optimaux. L'objectif final étant de préserver la fraicheur et la finesse du gamay tout en assurant une certaine puissance. Sachant concilier tradition et modernisme avec une méthode de thermorégulation, le domaine décline toute la richesse du terroir au travers de sa production.Depuis 2016 Cécile et Alain Dardanelli accueillent leur fille Laura Dardanelli, 4ème génération au Domaine Bel Avenir. La transmission du savoir-faire et un oeil nouveau assurent la qualité des différents vins du domaine : le Beaujolais Villages, fruité, pour le plaisir, le Fleurie Poncié et le Saint Amour - La Gagère avec une touche féminine et raffinée, le Chénas - Grand Guinchay, Moulin-à-Vent en Mortperay, Juliénas - Les Capitans et Morgon les Charmes, plus robustes et typés. A chacun son cru.

