

# FLEURIE 2021

## « CLOS DE LA ROILETTE »

### Domaine Alain Coudert



**Situation :** Le Beaujolais est un des plus populaires de nos vins et ne ressemble en rien aux autres. Le gamay s'épanouit comme nulle part ailleurs et s'enracine remarquablement dans le sol granitique de cette région.

Lorsque l'appellation Fleurie fût créée, l'ancien propriétaire du domaine, un dénommé Crozet, furieux de perdre l'appellation Moulin-à-Vent sous laquelle son terroir avait précédemment été classé, décida de créer sa propre marque en utilisant l'image représentant un de ses chevaux de course nommé Roilette.

Il mit alors en avant la marque « Clos de la Roilette » (dépôt et publication au Journal Officiel en 1924) au détriment de la mention du cru Fleurie. Le domaine, aujourd'hui dirigé par Alain Coudert, compte 13 hectares.

**Encépagement :** Gamay Noir à jus blanc

**Terroir :** Vaste coteau exposé à l'est, composé de granit, d'argile et de manganèse.

**Température de Service :** 15 à 16°C

**Potentiel de Garde :** 2022-2025.

**Observations :** Le gamay s'épanouit ici comme nulle part ailleurs et s'enracine remarquablement dans le sol granitique du Beaujolais. Il révèle pleinement son potentiel et révèle des nuances savoureusement fruitées au travers de sa robe parés d'une superbe couleur violette...

Élégant et velouté, vous apprécierez la fraîcheur et la finesse de ses parfums, ses arômes fruités et floraux (iris, violette, cassis et fruits rouges) offrent aussi des effluves évocateurs de paysage printanier. Gourmandise et caractère poivré en finale, irrésistible !!

**Quelques accords :** Rognon de Veau à la moutarde, Cervelas chaud à la Beaujolaise, Bœuf Bourguignon...