



DOMAINE DE LA BOURONIERE
FLEURIE A.O.P.
CUVEE PRESTIGE 2013

E-MAIL : bouroniere@wanadoo.fr

Cette appellation d'origine contrôlée s'étend sur 830 hectares et représente annuellement, en moyenne, 45.000 hectolitres (soit 6 millions de bouteilles).

LE DOMAINE DE LA BOURONIERE :

Très ancien domaine familial du XVIIIème siècle qui occupe 11 hectares de terres granitiques sableuses. Entièrement situé sur l'appellation Fleurie à 3,5 Km du village, sur les collines du hameau des Labourons.

SA PRODUCTION :

- Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc.
- Age moyen des vignes : 60 ans.
- Exposition : sud, sud-ouest, nord-ouest.
- Taille : gobelet (5 cornes et 2 yeux).
- Production annuelle : 30 HL dont 100% en bouteilles (3.200 Bts).

CULTURE ET VINIFICATION :

- Lutte raisonnée depuis 2000 : griffage et épandage d'engrais naturels en hiver, désherbage de printemps et vendanges manuelles en septembre.
Le Domaine de la Bouronière fait partie du « réseau maturation » beaujolais depuis 1992.
- En 2003 agrément de la méthode Terras Vitis .
- Depuis 2001, enherbement sur le rang pour les parcelles qui le permettent.
- Depuis 2002, soussolage de certaines parcelles.
- Encuvage en grappes entières pour une fermentation semi-carbonique.
- Vinification thermorégulée entre 25 et 32° durant une douzaine de jours.
- Pressurage pneumatique suivi d'un refroidissement à 18° pour obtenir une extraction maximale des arômes.
- **Le 2 mars 2005 le domaine a été qualifié au titre de l'agriculture raisonnée**, culture de la vigne dans un total respect de l'environnement puis en 2013 en Terra Vitis.

ELEVAGE :

- En barriques fûts de chênes de 220 litres pendant 11 mois.
- Assemblage avant mise en bouteilles: 50% barriques et 50 % élevage traditionnel en cuves.
- Mise en bouteilles : décembre 2014.

CARACTERISTIQUES DU VIN :

Vin récolté sur un ensemble géologique homogène, constitué de granites à grands cristaux.

- MILLESIME 2013: Vendanges manuelles du 8 au 16 octobre 2013
Degré: 12°58 Acidité Total : 4.00
pH: 3.48 Acidité volatile : 0.38

.../...



**DOMAINE DE LA BOURONNIERE
FLEURIE A.O.P.
CUVEE PRESTIGE 2013**



ASPECT VISUEL :

Une belle robe grenat.

ASPECT OLFACTIF :

Ce vin s'ouvre sur un nez boisé fondu avec des notes de fruits rouges confiturés.

ASPECT GUSTATIF :

Elevage donnant la préférence au fruit. L'attaque est généreuse, accompagnée de notes boisées et de tanins soyeux. C'est un vin concentré, puissant et de garde.

Un Fleurie structuré qui conviendra parfaitement sur des cailles rôties !

CONCLUSION :

Un millésime d'exception qui pourra s'oublier en cave mais peut déjà réjouir le palais.

PALMARES :

Millésime 2013 :

Médaille d'Or Concours Vignerons Indépendants 2015

Coup de Cœur Magazine Express de septembre 2015

17/20 Magazine Decanter août 2015



**Fabien et Joëlle de Lescure – DOMAINE DE LA BOURONNIERE –
69820 FLEURIE – FRANCE -
Tél. 33.(0)4.74.69.82.13 - Fax. 33.(0)4.74.69.85.40**