

# Arnaud Combiér Fleurie Vin Nature



**Appellation :** AOP Fleurie  
**Millésime :** 2018  
**Degré :** 14,5%  
**Cépages :** 100% Gamay

**Terroir :** Sol granite rosé.

**Conduite de la vigne :** Taille en Gobelet / Conversion AB.

**Mode de vinification :** Macération carbonique / Vinifié sans sulfites / Levures naturelles.

**Elevage :** En cuve / Sans sulfites / Sur lies fines.

### Notes de dégustation :

Un nez envoûtant de fruits noirs et d'épices torréfiées.

La bouche est ample aux tanins fondus.

La finale est solaire.

### En accord :

Il accompagnera viandes rouges poêlées ou en sauces...

### Conseils :

Servir entre 12 et 13°C

Garde conseillée : 5 à 8 ans

