

DOMAINE DE BOISCHAMPT FLEURIE "CHARBONNIÈRE"



Den historisk vingården **Maison de Boischamp** ligger syd for Mâcon og har beplantet deres 14 ha. smukke vinmarker med de klassiske druesorter, - Chardonnay og Gamay Noir. De er i fuld gang med omlægning til økologi i samarbejde med "Alpes Contrôle" og vil være i mål med alle deres vine i år 2023. Med is i maven håndhøstes druerne på skråninger med op til 40% hældning, og der fyldes ikke mere vægt i kasserne end max. 15 kg. for at mindske trykket på druerne. (Markerne ligger 300 til 400 moh.) For at støtte biodiversiteten har man omkranset vinmarkerne med skov, som understøtter filosofien om økologisk dyrkelse. Vinkælderen ligger i hjertet af byen Jullié og har de klassiske smukke hvælvede lofter som stillestående bøjer sig ind over fadene. Vinene gærer ved lav temperatur i blågranit fade, som er en typisk stenart fra området og kendt fra Juliéna - Côte du Py i Morgon.

*Antoine Romero / Administrerende Direktør.

**Thibaud Baudin / Ønolog & Winemaker.*

**Antoine*

Baudin / Salgsadministrator. (Gift m/ Thibaud)

Fleurie "Charbonnière" er navnet på vinmarkens område, som er givet for flere hundrede år siden af en lokal munkeorden og som betyder "KUL". Man mener det har været et skov område for hundrede år siden og man som munk hentede brænde herfra for at omdanne det til kul/brændsel. Det er en rødvin lavet af lokalt købte druer fra lokale bønder, som er høstet 5. september og efterfølgende presset i Maison de Boischampt eget vineri. Markerne kalder lokalt for "La Prêle" (betyder Padderok og er en urt der kan bruges til the) og "Charbonnière" (Navn på området) . Ordet Fleurie stammer fra en romersk soldat der ifølge legenden hed Florus. Jordbunden er meget velegnet til dyrkelsen af Gamay Noir, da jordbunden består af granit, stenet og veldrænet jordbund. Vinstokkene med Black Gamay der bruges til Fleurie er gennemsnitlig 70 år gamle stokke og blev morgen høstet 14. september 2019. Ved presningen af druerne, har man til slut tilføjet hele 25% hele drueklaser.

SKU: 13005075 | **Kategorier:** [75 cl.](#), [Rødvin](#), [Vine](#) |

YDERLIGERE INFORMATION

Vægt:	1 kg
Land	Frankrig
Område	Beaujolais
Druesort	100% Gamay Noir.
Alkohol Procent	12,5 %
Fad/Ståltank	12 måneder på franske brugte fade.
Smagsnoter	Kirsebær, vanilje, Mynte.
Points	X
Dyrkningsmetode	Bæredygtigt. (Omlægning til Økologi i år 2023)