



CHÂTEAU DE
PONCIÉ
949

949

Appellation Fleurie Contrôlée

Millésime 2018

*Une année idéale grâce à un printemps
alternant soleil et pluie, et un été ensoleillé.
Des grappes aux grumes bien formées
et une maturité optimum, bien concentrées.
Rendement moyen 42hl/ha.*

La cuvée 949 est le symbole du domaine de Fleurie.
Un vin rouge gourmand et fruité, issu de différentes
jeunes vignes de 12 à 25 ans dont les parcelles sont
sous le parc de Montgenas et de la Birette.

CÉPAGE - 100% Gamay noir à jus blanc

VENDANGES

Principalement manuelles en petites caisses de 13 kilos.
Tri manuel et soigné de chaque grappe réalisé sur table.

VINIFICATION

Vinification parcellaire dans des cuves en béton et en inox de 50hl. Macération à froid avec des grappes entières et une partie éraflée. Pas d'ajout de soufre durant la vinification. Fermentation assez longue de 8 à 12 jours permettant une extraction fine des arômes et laissant le terroir s'exprimer. Pigeage doux traditionnellement au pied.

ÉLEVAGE

20% d'élevage en fûts de chêne patinés (âgés de 3 à 4 vins) pour parvenir à une texture soyeuse et velouté sans perdre en finesse. 80% restent en élevage en petites cuves pour conserver la fraîcheur pendant 10 à 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Reflets de violet et de grenat pour une robe brillante

Bouquet : Nez fin et élégant aux notes de cerises mûres et de myrtilles sauvages

Bouche : Attaque franche et expressive, une texture onctueuse et une richesse aromatique intense.

ACCORDS METS & VINS

Antipasti, sushi, salade César, barbecue, volaille de Bresse rôtie, planche apéritive, viande rouge grillée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Rafraîchissez cette cuvée entre 12° et 14°C. Vous vous délecterez de ses arômes de petits fruits rouges bien concentrés.

POTENTIEL DE GARDE

Très fruité sur les 4 premières années, et continue sur une évolution favorable pendant 7 à 9 ans dépendant des conditions de stockage.





CHÂTEAU DE
PONCIÉ
949

949

Appellation Fleurie Contrôlée

La cuvée 949 est le symbole du domaine de Fleurie. Un vin rouge gourmand et fruité, issu de différentes jeunes vignes de 12 à 25 ans dont les parcelles sont sous le parc de Montgenas et de la Birette.

Millésime 2019

Une nouvelle année où soleil et pluie étaient au rendez-vous, offrant des vins avec une extraction couleur moins importante. Une longueur et une finesse gagnée en bouche par la maîtrise de la maturité des grappes.

CÉPAGE - 100% Gamay noir à jus blanc

VENDANGES

Principalement manuelles en petites caisses de 13 kilos. Tri manuel et soigné de chaque grappe réalisé sur table.

VINIFICATION

Vinification parcellaire dans des cuves en béton et en inox de 50hl. Macération à froid avec des grappes entières et une partie éraflée. Pas d'ajout de soufre durant la vinification. Fermentation assez longue de 8 à 12 jours permettant une extraction fine des arômes et laissant le terroir s'exprimer. Pigeage doux traditionnellement au pied.

ÉLEVAGE

20% d'élevage en fûts de chêne patinés (âgés de 3 à 4 vins) pour parvenir à une texture soyeuse et velouté sans perdre en finesse. 80% restent en élevage en petites cuves pour conserver la fraîcheur pendant 10 à 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Reflets de violet et de grenat pour une robe brillante.

Bouquet : Nez fin et élégant aux notes de cerises mûres et de myrtilles sauvages.

Bouche : Attaque franche et expressive, une texture onctueuse et une richesse aromatique intense.

ACCORDS METS & VINS

Antipasti, sushi, salade César, barbecue, volaille de Bresse rôtie, planche apéritive, viande rouge grillée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Rafraîchissez cette cuvée entre 12° et 14°C. Vous vous délecterez de ses arômes de petits fruits rouges bien concentrés.

POTENTIEL DE GARDE

Très fruité sur les 4 premières années, et continue sur une évolution favorable pendant 7 à 9 ans dépendant des conditions de stockage.





CHÂTEAU DE
PONCIÉ
949

949

Appellation Fleurie Contrôlée

La cuvée 949 est le symbole du domaine de Fleurie. Un vin rouge gourmand et fruité, issu de différentes jeunes vignes de 12 à 25 ans dont les parcelles sont sous le parc de Montgenas et de la Brirrette.

Millésime 2020



L'année 2020 fût un millésime solaire.

Le printemps et l'été ont été très chauds, menant à des vendanges précoces le 15 août.

Des raisins à pleine maturité.

CÉPAGE - 100% Gamay noir à jus blanc

VENDANGES

Principalement manuelles en petites caisses de 13 kilos. Tri manuel et soigné de chaque grappe réalisé sur table.

VINIFICATION

Vinification parcellaire dans des cuves en béton et en inox de 50hl. Macération à froid avec des grappes entières et une partie éraflée. Pas d'ajout de soufre durant la vinification.

Fermentation assez longue de 8 à 12 jours permettant une extraction fine des arômes et laissant le terroir s'exprimer.

Pigeage doux traditionnellement au pied.

ÉLEVAGE

20% d'élevage en fûts de chêne patinés (âgés de 3 à 4 vins) pour parvenir à une texture soyeuse et velouté sans perdre en finesse. 80% restent en élevage en petites cuves pour conserver la fraîcheur pendant 10 à 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Reflets de violet et de grenat pour une robe brillante

Bouquet : Nez fin et élégant aux notes de cerises mûres et de myrtilles sauvages

Bouche : Attaque franche et expressive, une texture onctueuse et une richesse aromatique intense.

ACCORDS METS & VINS

Antipasti, sushi, salade César, barbecue, volaille de Bresse rôtie, planche apéritive, viande rouge grillée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Rafrâchissez cette cuvée entre 12° et 14°C. Vous vous délecterez de ses arômes de petits fruits rouges bien concentrés.

POTENTIEL DE GARDE

Très fruité sur les 4 premières années, et continue sur une évolution favorable pendant 7 à 9 ans dépendant des conditions de stockage.





CHÂTEAU DE
PONCIÉ
949

949

Appellation Fleurie Contrôlée

La cuvée 949 est le symbole du domaine de Fleurie. Un vin rouge gourmand et fruité, issu de différentes jeunes vignes de 12 à 25 ans dont les parcelles sont sous le parc de Montgenas et de la Brette.

Millésime 2021



L'année 2021 fût un millésime frais sur l'ensemble, assez pluvieux sur le printemps. Une récolte à maturité parfaite ayant donné des vins frais, très porté sur le fruit, révélant toute la typicité du gamay sur le terroir de Fleurie.

CÉPAGE - 100% Gamay noir à jus blanc

VENDANGES

Principalement manuelles en petites caisses de 13 kilos. Tri manuel et soigné de chaque grappe réalisé sur table.

VINIFICATION

Vinification parcellaire dans des cuves en béton et en inox de 50hl. Macération à froid avec des grappes entières et une partie éraflée. Pas d'ajout de soufre durant la vinification. Fermentation assez longue de 8 à 12 jours permettant une extraction fine des arômes et laissant le terroir s'exprimer. Pigeage doux traditionnellement au pied.

ÉLEVAGE

20% d'élevage en fûts de chêne patinés (âgés de 3 à 4 vins) pour parvenir à une texture soyeuse et velouté sans perdre en finesse. 80% restent en élevage en petites cuves pour conserver la fraîcheur pendant 10 à 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Reflets de violet et de grenat pour une robe brillante.

Bouquet : Nez fin et élégant aux notes de cerises mûres et de myrtilles sauvages.

Bouche : Attaque franche et expressive, une texture onctueuse et une richesse aromatique intense.

ACCORDS METS & VINS

Antipasti, sushi, salade César, barbecue, volaille de Bresse rôtie, planche apéritive, viande rouge grillée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Rafraîchissez cette cuvée entre 12° et 14°C. Vous vous délecterez de ses arômes de petits fruits rouges bien concentrés.

POTENTIEL DE GARDE

Très fruité sur les 4 premières années, et continue sur une évolution favorable pendant 7 à 9 ans dépendant des conditions de stockage.

