



DOMAINE DE LA PRESLE

FLEURIE · MOULIN-À-VENT

1719

Le Domaine de La Presle est le fruit d'une histoire familiale ininterrompue depuis plus de 3 siècles. 10ème génération au Domaine, Charles-Henri et France d'Hotelans l'ont rejoint en 2021 avec l'ambition de révéler tout le potentiel de ses terroirs, déployés sur 15 hectares de vignes en Appellation Fleurie et Moulin-à-Vent.

Le terroir de La Presle couvre plus de 13 hectares de coteaux d'un seul tenant lovés dans une combe surplombée par La Madone de Fleurie. Il est complété de 1,5 hectares en Moulin-à-Vent sur le terroir des Michelons.

Les sols sont constitués de gres sur granits profonds, et bénéficient d'expositions complémentaires.

RACINES 2022 – AOC Fleurie

La puissance d'un millésime solaire et l'élégance d'un grand Fleurie.

Cette 1ère cuvée Racines 2022, en AOC Fleurie marque l'entrée d'une nouvelle génération au Domaine. Il s'agit d'une sélection des meilleures parcelles vinifiées patiemment dans les caves de La Presle. Le vin révèle au nez la puissance aromatique de ce millésime solaire, sans se départir de l'élégance et de la finesse des grands Fleurie.



APPELLATION : Fleurie AOC

DEGRES : 14% **CEPAGE** : 100% Gamay

VITICULTURE : Respectueux de l'environnement, Le Domaine de La Presle est certifié **HVE 3**. Les vignes, plantées en haute densité sont élevées en gobelet, qui garantit une bonne circulation de l'air entre les grappes. Les parcelles, en coteaux, affichent 50 ans d'âge moyen. La vendange est réalisée manuellement.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Réception de vendanges par gravité en grappe entière dans le cuvage situé au cœur du vignoble, vinification semi-carbonique en cuve béton ouverte, macération de 10 à 15 jours, élevage de 10 mois en cuves béton, inox ou fûts de chêne de 5 ans.

DEGUSTATION :

- **Robe** : limpide, grenat
- **Nez** : fruité, chaleureux, arômes de cerise et de griotte, finement épicé, délicat
- **Bouche** : attaque vive sur un fruit croquant, arômes de petits fruits rouges, avec une pointe épicée et légèrement acidulée
- **Vin de garde** : son fruité et sa finesse permettent une consommation sur sa jeunesse. Il peut aussi être conservé une dizaine d'années.

Domaine de La Presle – La Presle 69820 – France

06 66 03 11 98 – bonjour@domainedelapresle.com – www.domainedelapresle.com