



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. 10^{ème} 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 2023 – AOC Fleurie

La profondeur d'un fruit mûr et épicé, le soyeux d'une texture délicate rendant hommage à ce beau millésime d'équilibre.

Cette 2^{ème} cuvée Racines 2023, en AOC Fleurie est le fruit d'une sélection des parcelles les plus caractéristiques du terroir de La Presle, patiemment vinifiées en barriques et en cuves dans nos caves tricentenaires. Un vin souple, fruité, délicatement épicé, qui révèle finesse et longueur en bouche. 7000 bouteilles.



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** : délicatement fruité, souple, arôme de cerise, finement épicé, délicat.
- **Bouche** : soyeuse et ronde, attaque fine sur un fruit mûr, arômes de petits fruits rouges, longueur.
- **Vin de garde** : son fruité et sa souplesse permettent une consommation sur sa jeunesse. Il peut aussi être conservé une dizaine d'années.

Domaine de La Presle – La Presle, 69820 Fleurie, France

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