

Chiroubles AOC

Vin de convivialité et de plaisir

Cépage : Gamay Noir à Jus Blanc

La parcelle :

Lieu-dit « Bel Air » sur 62 ares, plantée en 1960, à 350 mètres d'altitude exposée plein Sud avec une pente de 20% sur sol granitique et sablonneux.

11 000 pieds par hectare, taille courte en gobelet traditionnel.

Cette parcelle produit un maximum de 4200 bouteilles par millésime

Vinification :

Récolte manuelle et vinification en grappes entières.

Température de fermentation 28-32°

Macération 13 jours

Elevage en cuves 9 mois

Dégustation :

Robe d'un rouge éclatant. Le nez mêle des arômes de fruits rouges : framboise, groseille... Bouche harmonieuse, tendre et élégante avec une structure au caractère affirmé

Potentiel de garde de 6 à 7 ans.

Servir entre 16° et 18°C.

Accords mets vins :

Idéal en apéritif. A table, il s'accorde avec les entrées, la charcuterie, les volailles, les viandes grillées.

Quelques suggestions : saucisson sabodet, côte de veau.

