

Chiroubles

Cépage :

Gamay noir à jus blanc à 100%.

Vignoble planté à la fin des années 40, après la deuxième guerre. (les hommes étaient de retour, et ils avaient soif !)

Terroir : Granitique très pauvre, et sablonneux. C'est le vignoble qui surplombe Morgon, et qui est le plus en altitude des Beaujolais. Nos vignes sont néanmoins sur les côtes, secteur le plus chaud et précoce de l'appellation.

Vinification :

Macération carbonique pur (le nom paraît technique, mais c'est la méthode la plus simple et naturelle pour faire du vin)

Vendange entière, 14 jours de macération, puis élevage de 8 mois en cuve.

Caractéristiques de dégustation :

Le Chiroubles est réputé pour être le plus féminin des vins du Beaujolais.

Frais et fruité, il est caractérisé par ses arômes de fruits rouges frais, de cassis, de framboise, et sa robe légèrement violette.

Accord Mets/Vins : Charcuteries, viandes rouges et buffet froid.

Garde : de 2 à 6 ans