

LES CRUS

CHIROUBLES

2009

Médaille d'Argent Concours des Grands Vins de Macon
2010

Caractère

Gourmand à l'infini

Histoire

Niché à 400 mètres dans son cirque granitique d'une superficie de 360 hectares, le Cru Chiroubles est le plus haut perché des Crus du Beaujolais.

Terroir

Sol granitique.

Vinification & Élevage

La vinification est dite "semi-carbonique". Elle est effectuée sous contrôle immédiat et permanent des températures et peut varier entre 6 et 12 jours. L'élevage est traditionnel en cuve inox pendant une durée d'environ 6 à 8 mois.

Dégustation

Une robe rouge rubis brillante intense. Délicieuse expression aromatique sur des petits fruits rouges et de cerise. La bouche est savoureuse avec des tanins moelleux. D'une belle longueur, ce vin déjà harmonieux se dévoilera entièrement dans deux ou trois ans.

Suggestions Gourmandes

Charcuterie, volailles, viandes blanches et entrées.

Service

A servir à 14°. A boire dès maintenant et dans 3 à 4 ans.

