

CHIROUBLES

LA MONTAGNE

2022

Surplombant la plaine du Beaujolais, l'appellation Chiroubles est la plus haute du beaujolais à près de 400 mètres d'altitude. Son terroir exprime souvent des vins avec peu de tanins, fruités et légers à apprécier dans leurs premières années.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols d'origine granitique et terrains sédimentaires

CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc

VINIFICATION : Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours – contrôle des températures à 27/28°. Mise en bouteille février/mars.

DEGUSTATION

Ce vin est doté d'une belle intensité aromatique mêlant fruits rouges et nuances florales. En bouche, il développe une structure souple et ronde très agréable.

ROBE : Vermillon brillante avec quelques nuances rubis.

NEZ : Ouvert et délicat sur des arômes de fruits rouges et une pointe de minéralité.

BOUCHE : Franc, le palais se révèle ample, équilibré et frais.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Salades composées et gratins.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14°-15°

GARDE : 3 à 4 ans

