

# 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



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

