



Cépage : Gamay noir à jus blanc

Appellation : cru chiroubles aoc

Vignoble :

Parcelle de 0.5 hectare en coteau exposé plein Sud.
Roche granitique recouvert de sol sableux peu épais
(20cm de sol au-dessus de la roche).

Taille gobelet, 10 000 pieds. 25 hl/ha

Vinification : Egrappage 100%. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 15 à 20 jours et pigeage quotidien. Elevage de 9 à 10 mois en cuve. Vinification sans sulfite, sulfitage a la mise en bouteille

Dégustation : Robe grenat intense. Nez puissant sur les fruits mûrs, les épices et une pointe mentholée. Ses tanins murs et fins lui procurent une belle structure qui révèle sa complexité aromatique.

Accords mets et vins : vin de charme tout en finesse pour les viandes blanches (coq au vin, blanquette de veau, filet mignon) ou des fromages crémeux (camembert, coulommiers).

Conseils de service :

A servir à température ambiante.

Déboucher 1 à 2 heures à l'avance.

A apprécier sous 1 à 8 ans.

Récompense : Médaille d'Argent au Gamay du Monde 2017

Ils parlent de nos vins :

Drapé dans une robe violine ce cru des hauteurs libère un parfum feutré de fleurs mauves comme emprisonné dans un mouchoir. La bouche est patinée par des tanins sucrés avec une saveur extrêmement friande. Inutile de l'attendre, il est délicieux maintenant. **Guillaume Barroin - Les Buvologues**

Chiroubles

chataîgnier durand



Grape variety: Black Gamay with white juice

Appellation : cru chiroubles pdo

Vineyard :

Plot of 0.5 hectare on a south facing slope.

Granitic rock covered with thin sandy soil (20cm of soil above the rock).

Gobelet pruning, 10 000 vines. 25 hl/ha

Vinification :

100% destemming. Traditional vinification with 15 to 20 days vatting and daily punching of the cap. Aged for 9 to 10 months in vats.

Vinification without sulfite, sulfiting at bottling

Tasting : Intense garnet color. Powerful nose of ripe fruits, spices and a hint of menthol. Its ripe and fine tannins give it a beautiful structure that reveals its aromatic complexity.

Food and wine pairing : a charming and delicate wine for white meats (coq au vin, blanquette de veau, filet mignon) or creamy cheeses (camembert, coulommiers).

Serving suggestions :

Serve at room temperature. Uncork 1 to 2 hours in advance. To appreciate under 1 to 8 years.

Award : Silver Medal at the Gamay du Monde 2017

Expert reviews :

Draped in a violet-hued robe, this high-altitude vintage releases a subtle fragrance of purple flowers, as if trapped in a handkerchief. The palate is smoothed by sweet tannins, offering an irresistibly luscious flavor. No need to wait—it's delicious right now. **Guillaume Barroin - Les Buvologues**