



CHIROUBLES



CÉPAGE: Gamay à jus blanc

SOL: Granitique, maigre légèrement acide et perméable

VINIFICATION: Traditionnelle beaujolaise, macération 10 jours, maîtrise des températures.

ELEVAGE: 6 mois en cuves inox régulées. Teneur en alcool 13% vol.

DÉGUSTATION:

Robe: Rouge

Bouquet: Multitude d'arômes floraux

Bouche: Épices douces, belle matière

ACCORDS METS ET VINS:

Parfait avec des plats de pêtes, de la volaille, du veau ou du porc.

GRAPE VARIETY: Gamay with white juice

SOIL: Granitic, lean, slightly acidic and permeable

VINIFICATION: Traditional Beaujolaise, 10 days maceration, temperature control.

AGEING: 6 months in regulated stainless steel vats. Alcohol content 13% vol.

TASTING:

Colour: Red

Bouquet: Multitude of floral aromas

Mouth: Sweet spices, beautiful texture

FOOD AND WINE PAIRING:

Perfect with bean, poultry, veal or pork dishes.