



# 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 pâtes, 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.