

# CHIROUBLES

## L'Aurore des Côtes

Fabien Collonge

---

Aérien et charnu

### COULEUR / TYPE

Rouge

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Frais élégant*

C'est au levé du soleil que Fabien aime se rendre dans ses parcelles de Chiroubles, où le soleil illumine petit à petit les côtes sous une féerie matinale.

### ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, apéro dînatoire, légumes, fromages à pâtes pressées cuites, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits desserts.

Température de service entre 13° et 15°

### POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

### MARCHÉ(S)

Export

### PRODUIT PAR

Fabien Collonge

