LAURENT GAUTHIER

CHIROUBLES

Châtenay

Fruité & Gourmand | Floral and Fruity

Vignes en conduite libre dans le respect de la biodiversité.
Sols sablonneux et arènes granitiques

Vines cultivated freely, respecting biodiversity.
Sandy soils and granite sandstone

100% Gamay
Vendanges manuelles

100% Gamay
Hand-picked harvests

Macération 6 à 8 jours à températures basses.
Elevés 3-4 mois en cuve émaillée

Maceration for 6 to 8 days at low temperatures.
Aged for 3-4 months in enameled vats

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

Red meats, white meats, grilled meats, dinner aperitifs, vegetables, cooked pressed cheeses, soft cheeses with bloomy rinds, fruit desserts.

Degrés alcool : 13.00%
A déguster A déguster entre 13° et 15°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between 13° and 15°

Potentiel de garde Plus de 5 ans dans de bonnes conditions

Storage potential More than 5 years in good conditions

Fruité | Fruity	■■■
Structure | Structure	■□□
Fraîcheur | Freshness	■■■
Boisé | Woody	□□□

ZA Les Treilles - 134 Rue des Artisans
69430 Quincié-en-Beaujolais - France

04 74 69 53 82 - contact@terroirs-originels.com
www.terroirs-originels.com

TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS