TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

CHIROUBLES

Vieilles Vignes

Arthur Fourneau et Pierre Prost

COULEUR / TYPE
Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE
Frais élégant

Production annuelle : 12 000 bouteilles Sol : granit altéré, d'aspect rose, maigre et sableux Cépage : gamay noir à jus blanc, taille courte en gobelet Age des parcelles : 40 à 70 ans Vendanges : manuelles Rendement : 40 à 45 hl par hectare Vinification : Vinification traditionnelle en mélange de grappes entières et vendange égrappée. Macération d'une durée de 9 à 12 jours. Elevage de 6 à 8 mois, en cuve béton, afin de préserver la finesse des arômes. La cuvée Chiroubles Vieilles vignes offre une belle concentration avec des notes de fruits bien mûrs et d'épices, accompagnées de tanins soyeux. L'élégance et l'identité de notre terroir s'y expriment parfaitement. Il demande au moins une année de bouteille pour libérer ses arômes et être apprécié au plus juste. Capacité de garde : 5 ans.

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
Château de Javernand

Terroirs Originels - ZA Les Treilles - 69430 Quincié en Beaujolais - France
Tél : 04 74 69 53 82 - E-mail contact@terroirs-originels.com.
www.terroirs-originels.com