

CHIROUBLES

Indigène

Arthur Fourneau et Pierre Prost

Vin sans soufre !

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais élégant

Production annuelle : 5 000 bouteilles

Sol : granit altéré, d'aspect rose, maigre et sableux

Cépage : gamay noir à jus blanc, taille courte en cordon

Age moyen des parcelles : 30 ans, restructuré pour une viticulture plus intégrée.

Vendanges : manuelles

Rendement : 45 hl par hectare

Vinification : Vinification traditionnelle beaujolaise en grappes entières.

Macération carbonique d'une dizaine de jours. Aucun ajout de sulfite. Départ naturel en fermentation grâce aux levures indigènes. Vin non filtré et non sulfité à la mise en bouteille.

Commentaires de dégustation : Nous visons une viticulture respectueuse de l'homme et du terroir. Les parcelles desquelles sont issues cette cuvées sont proches de la culture biologique.

Cette cuvée, nature, développe une palette aromatique assez large, issue de la macération carbonique et de la diversité des levures indigènes. Les tannins fondus et l'absence de filtration et de sulfitage à la mise en bouteille permettent de l'apprécier dès sa première année.

Après ouverture, ne pas laisser la bouteille en vidange plusieurs jours car ce vin est plus sensible à l'oxydation. Cette cuvée est produite depuis 2013, sous l'impulsion de la nouvelle génération, Arthur Fourneau et Pierre Prost, arrivés à la tête du domaine en 2011.

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

