

## CHIROUBLES

### Climax

Arthur Fourneau et Pierre Prost

---

#### COULEUR / TYPE

Rouge

#### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Frais élégant*

Notre nouvelle cuvée de Chiroubles exprimant toute la richesse et la complexité du terroir de Javernand, soutenues par un élevage en fûts.

#### 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