TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

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

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