TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

CHIROUBLES

La Côte

Jean-Michel Dupré

COULEUR / TYPE
Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE
Frais élégant

Ce cru situé au nord du Rhône se niche à flanc de coteaux. On y trouve les vignes les plus hautes du Beaujolais. Un travail souvent qualifié d'héroïque tant le travail est manuel sur les coteaux accidentés.
Pour cette cuvée, la sélection s'est faite sur des vieilles vignes d'une soixantaine d'années en moyenne pour apporter caractère et élégance au vin

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)
France

PRODUIT PAR
Les Vieilles Vignes du Père Martin

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