

CHIROUBLES

Les Gatilles

Arthur Fourneau et Pierre Prost

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais élégant

Production annuelle : 25 000 bouteilles Sol : granit altéré, d'aspect rose, maigre et sableux Cépage : gamay noir à jus blanc, taille courte en gobelet ou cordon Age moyen des parcelles : 25 ans Vendanges : manuelles Rendement : 50 hl par hectare Vinification : Vinification traditionnelle en mélange de grappes entières et vendange égrappée. Macération semi-carbonique d'une durée de 7 à 9 jours. Mise en bouteille assez tôt (juin), afin de préserver la fraîcheur du fruit. La cuvée Chiroubles Les Gatilles est un Chiroubles souple et gourmand, avec une robe rubis, une belle fraîcheur de fruit et des notes florales révélant le terroir granitique de Javernand. C'est un vin à apprécier dès ses premières années, plutôt frais, entre 14 et 16°C. Gatilles : c'est ainsi qu'on appelle les petits lézards gris, qui se chauffent au soleil de nos coteaux.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, apéro d'înatoire, 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

