

# CHIROUBLES 2022

## Terroir

*Cépage* : 100% Gamay

*Terroir* : Sols minces sur granites

Côteaux exposés au sud

Vignes de 50 ans d'âge moyen

*Densité de plantation* : 6000-8000 pieds/Ha

## Vinification

Vendanges manuelles

Egrappage entre 80 à 100 %

Cuaison 10-14 jours

## Viticulture

Vin en conversion vers l'agriculture biologique

### *En route vers le bio !*

Dans la continuité d'un engagement pour une viticulture respectueuse de l'environnement et de l'homme nous avons entamé en 2021 la conversion du Domaine à l'agriculture biologique !

## Dégustation et conservation

Vin élégant aux tanins fins. Sa robe est d'un rouge éclatant et son nez mêle des arômes de cerise et de violette. La bouche révèle une chaire fruitée aux tanins fondus et soyeux

## Alliance mets/vin

Viandes blanches, volaille, fromages à pâte molle

## Service

14 -16 °

A boire dans les 5 ans

