

CHIROUBLES 2024

Terroir

Cépage: 100% Gammay

Terroir: Sols minces sur granites

Côteaux exposés au Sud

Densité de plantation: 6000-8000 pieds/Ha

Vinification

Vendanges manuelles

Egrappage entre 80 à 100%

Cuvaison 10-14 jours

Viticulture

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



INGREDIENTS
& NUTRITION



E (100 ml) :
328kJ / 79kcal

