

Chiroubles



C'est le cru le plus pentu, où les vignes poussent sur un terrain 100% granit rose



Vinification : levures indigènes, macération en grappe entière et 30% au maximum de vendange éraflée, élevage en cuve



Robe rouge rubis soutenue et brillante, aux reflets fuchsia.



Arômes francs, qui expriment les framboises macérées et des notes kirschées



Bouche ronde, généreuse



Tanins présents et fins. Bonne persistance



Idée d'association culinaire : Onglet de veau grillé, sauce échalote / Œufs Meurette / Saint Nectaire fermier



Température de dégustation : 14/15°C



Potentiel de garde : 5 ans



Production annuelle : 20000 bouteilles

