

Chiroubles « Les Rochaux »



Vignes sur des coteaux assez pentus, terroir composé à 100% de granite rose. Cette cuvée est issue de nos plus vieilles vignes (60 à 80 ans) exposées au sud



Vinification : levures indigènes, longue macération en grappe entière, élevage un an en cuve béton, ensuite élevage de 12 mois en fûts de chêne pour arrondir les tanins



Robe rubis foncé aux nuances fuchsia et brillantes.



Arômes de petits fruits noirs (cassis), épices ; le nez évolue sur des notes minérales, racines de réglisse et zestes d'agrumes



Bouche ample, souple et gourmande, marquée par la fraîcheur.



Tanins fins et fondus. A l'aération, le vin prend du volume. Bel équilibre



Idée d'association culinaire : Ossau Iraty et confiture de cerises noires / Tartare de thon rouge, câpres et vieux parmesan



Température de dégustation : 16/17°C



Potentiel de garde : 10 ans



Production annuelle : 6000 bouteilles

