



Hautes Vignes



Appellation

Niché à flanc de coteaux disposés en cirques granitiques, on trouve ici les plus hautes vignes du Beaujolais. Les pentes dépassent parfois les 30% ! Le Chiroubles est un vin élégant, fin, charmeur et peu tannique aux arômes de violettes. Vin de convivialité par excellence.

Reconnue AOP en 1936 Altitude moyenne : 410 mètres Surface de culture : 366 ha.



Origine

Terroir granitique avec forte pente

Raisins mûrs à pleine maturité Vendangés exclusivement à la main Taille manuelle dite en gobelet Cépage 100% Gamay noir à jus blanc



Cuvée & Dégustation

Robe d'un rouge aux reflets violacés.

Nez charmeur renforcé par une grande intensité aromatique sur des notes de fruits rouges. Bouche ample, puissante, longue et parfaitement équilibrée, belle structure bâtie sur des tanins enveloppés et soyeux



Accords Mets & Vins

Oeufs en meurette au Chiroubles

Pêche au Chiroubles et à la cannelle Plâteau de charcuterie de terroir Gâteau de foie blond de volaille et ses quenelles au brochet



Garde & Service

Entre 15 et 17°C, garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave.