

# CHIROUBLES

**Cépage :** Gamay noir à jus blanc

**Couleur :** Rouge

**Terroir :** Sables légers et filtrants, issus de la désagrégation du granite ; exposition Sud-Ouest

**Âge de la vigne :** 50 ans

**Culture :** Taille en gobelet broyage des sarments, quelques parcelles palissées, enherbement à 25 %, travaux mécanique effectués avec un tracteur étroit. Vendanges manuelles

## VINIFICATION

Vinification Beaujolaise

Maîtrise des températures

Durée de cuvaison de 7 à 9 jours

## ÉLEVAGE

Élevé en cuve inox ou ciment à revêtement époxy durant 7 mois puis mises en bouteilles aux mois d'Avril-Mai

## DÉGUSTATION

**Oeil :** Robe rouge rubis

**Nez :** Arômes floraux de violette, d'iris, muguet et pivoine

**Palais :** Qualités de fruits rouges qui expriment le Gamay  
Nature gourmande, donne sensation de glisser en bouche

## SERVICE

**Garde :** 3-4 ans



## Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

[contact@lagammebeaujolaise.com](mailto:contact@lagammebeaujolaise.com)

961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

[www.lagammebeaujolaise.com](http://www.lagammebeaujolaise.com)

# MORGON

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Couleur** : Rouge

**Terroir** : Sol d'argile et sables issus de la décomposition du granite ; exposition Sud-Est

**Âge de la vigne** : 46 ans

**Culture** : Taille en gobelet broyage des sarments, quelques parcelles palissées, enherbement à 25 %, travaux mécanique effectués avec un tracteur étroit. Vendanges manuelles

## VINIFICATION

Vinification Beaujolaise

Maîtrise des températures

Durée de cuvaison de 9 à 14 jours

## ÉLEVAGE

Élevé en cuve inox ou ciment à revêtement époxy durant 7 mois puis mises en bouteilles aux mois d'Avril-Mai

## DÉGUSTATION

**Oeil** : Robe grenat profond

**Nez** : Fruits mûrs tels que la cerise, pêche, abricot et prune

**Palais** : Charpenté, ce vin riche, puissant et charnu exprime toutes les caractéristiques de son terroir

## SERVICE

**Garde** : 4-5 ans



## Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

[contact@lagammebeaujolaise.com](mailto:contact@lagammebeaujolaise.com)

961 Route du Mont Brouilly 69460 ODENAS

[www.lagammebeaujolaise.com](http://www.lagammebeaujolaise.com)