

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

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com