

Signé VIGNERON

CHIROUBLES

Domaine de la Côte de Tempéré

Situation

Le cru Chiroubles est le plus « perché » des Beaujolais, la commune du même nom étant en effet située à 400m d'altitude.

Vigneron

Les raisins sont vinifiés par Jean-Luc Chagny, Maître de Chai à la Cave des Vignerons de Quincié-en-Beaujolais.

Vignoble

Cépage Gamay, raisin rouge à jus blanc

Sol composé de granits.

Exposition Est-Sud Est

Altitude 400 m à 450 m.

Age moyen des vignes 40 ans

Rendement modéré de 50 hl/ha

Vignes libres taillées en gobelets

Travail en lutte raisonnée

Vinification

Vendanges manuelles avec tri sélectif à la parcelle.

Méthode traditionnelle Beaujolaise en grappes entières avec maîtrise des températures pour la préservation des arômes.

Packaging

Bouteille évolution teinte feuille morte, Bouchon naturel, Capsule complexe aluminium bronze, Etiquette et Contre Etiquette adhésives, carton de 6 bouteilles.

Dégustation

Œil rouge rubis intense

Nez aux arômes de framboises et griottes avec une note florale.

Bouche charnue et persistante soutenue par une structure bien équilibrée et fruitée

Association Mets et Vins

Dégusté à 14°, ce Chiroubles accompagnera à merveille un gibier ou une viande rouge.

A la fois puissant et délicat, c'est une bouteille qui s'ouvre dès cet automne mais pourra se conserver encore un à deux ans.



GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 – e-mail : contact@signevigneron.com - www.signevigneron.com

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 – RCS Villefranche – TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 – Accises FR006537E5183 – Code NAF 46.34Z

Nouvelles valeurs, Plaisirs Nouveaux