

# CHIROUBLES

## *Hautes Vignes*



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.

Surface de culture de l'AOP : 366ha

Reconnue AOP en 1936

Altitude moyenne : 410 mètres



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



Raisins mûrs à pleine maturité

Vendangés exclusivement à la main

Terroir granitique avec forte pente

Taille manuelle dite en gobelet

Cépage 100% Gamay noir à jus blanc



Œufs 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



A déguster entre 15 et 17°C,

Garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave

