

CHIROUBLES Les Pierres de Lendi

AOC Rouge

Beaujolais

Le vignoble du Beaujolais est situé dans le nord du département du Rhône et sur quelques communes de la Saône-et-Loire.

Administrativement rattaché au vignoble de Bourgogne, l'aire de production correspond au piémont des monts du Beaujolais, entre Mâcon et Lyon.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils



Le Chiroubles est l'un des dix crus du vignoble du Beaujolais, qui sont du nord au sud : le saint-amour, le juliéna, le chéna, le moulin-à-vent, le fleurie, le chiroubles, le morgon, le régnié, le brouilly et le côte-de-brouilly.

Le vignoble de Chiroubles culmine entre 270 et 600 mètres d'altitude, et profite quotidiennement d'un bain de soleil qui leur procure cette gourmandise si reconnaissable.

CEPAGES :

100% Gamay.



ELABORATION :

Les raisins ont été vendangés et éraflés en partie. Macération à froid pour un maximum d'extraction de la couleur. Fermentation alcoolique en cuve ouverte à l'image des vinifications traditionnelles des vins de Bourgogne. Fermentation malo-lactique faite à 100%. Élevage en cuve inox pour un maximum de fraîcheur aromatique au nez et de vivacité en bouche.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : Rouge éclatant.

Nez : Floral: iris, muguet, violette, pivoine.

Bouche : Vin fin et très fruité, c'est un des plus typiques des vins de Beaujolais.

C'est un vin frais, gourmand et expressif.



HARMONIE METS/VINS :

Vin idéal pour accompagner des salades de saisons, des charcuteries, une blanquette de veau à la Thaï, minestrone au poulet et des fromages à pâte dure.

Service à 13 et 15°C.



POTENTIEL DE GARDE :

3 ans et plus.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BPI06 39605 Arbois Cedex - www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 - N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Juin 2021