

JEAN-MARC LAFONT

CHIROUBLES

COULEUR : Rouge
CEPAGE : Gamay noir à jus blanc
DEGRE : 12,8°
AOC : Chiroubles



TERROIR

NATURE DES SOLS : Cuvée issue de coteaux composé de sables granitiques légers.

EXPOSITION : Plein sud

AGE MOYEN DES VIGNES : 60 ans

RENDEMENTS MOYENS : 48 hectolitres / ha

METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %

TRI DU RAISIN : A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

VINIFICATION : traditionnelle, semi carbonique, pressurage pneumatique avec maîtrise des températures.

CUVAISON : 8 jours

ELEVAGE : en cuve durant 6 mois

PRESENTATION

LE VIN : D'une robe rubis intense, ce vin développe de beaux arômes de violette et d'iris. La bouche vous séduira par sa finesse et son élégance.

TEMPERATURE DE SERVICE : 18°

ACCORD METS / VINS : A déguster avec une andouillette de chez Bobosse ou des viandes grillées.

CONSERVATION : 5 ans