

Jean-Marc Lafont

CHIROUBLES



COULEUR: ROUGE
CEPAGE: 100% GAMAY
DEGRES: 13°

AOP: CHIROUBLES



VENDANGES 100% MANUELLES

CE VIN, D'UNE ROBE RUBIS INTENSE, DÉVELOPPE DE BEAUX ARÔMES DE VIOLETTE ET D'IRIS. LA BOUCHE VOUS SÉDUIRA PAR SA FINESSE ET SON ÉLÉGANCE.

TERROIR:

Nature des sols : Cuvée issue de coteaux composés de sables granitiques légers.

Exposition: Plein Sud.

Age moyen des vignes: 60 ans

Rendement moyen: 48 hec/ ha

Conduite de la Vigne:

Protection raisonnée.

VINIFICATION :

Tri du raisin: A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de conserver uniquement les raisins sains et d'une maturité optimale.

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

Cuvaïson: 8 jours.

Elevage: En cuves durant 6 mois.

PRESENTATION:

Température de service: 18°

Accords Mets & Vins: A déguster avec une andouillette de chez Bobosse ou des viandes grillées.

Conservation: 5 ans.