

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.