

CHIROUBLES

2019

Du haut de leur 425m, les parcelles de Chiroubles offrent un vin d'une grande fraîcheur. Pour cette cuvée 2019, vous trouverez dans sa couleur bleue des notes gourmandes et généreuses de fleurs blanches, groseilles fraîches, dans une bouche acidulée. Un gamay riche et rafraîchissant.

Type : Gamay

Taille de la vigne : En gobelet, selon la tradition beaujolaise

Âge moyen de la vigne : 60 ans pour Verbomet / 50 ans pour Châtenay

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 100%

Alternance pigeage, remontage, délestage Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois en fûts de chêne

Millésime : 2019

Mise en bouteille : Au domaine

Garde : Moyenne



Parcelle

Verbomet et Châtenay

Superficie : 1ha 8a

Type de sol: Granites à faible profondeur

Altitude : 425 m en moyenne



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

