



CHIROUBLES

2021

Ce sont les vignes les plus hautes du Beaujolais, avec des pentes qui dépassent souvent les 30 %. C'est un gage de fraîcheur avec les changements climatiques actuels. Les vignes font l'objet d'un travail ardu et méticuleux. Le vin se distingue par un nez aux effluves de bois fumé, accompagné d'arômes intenses de cerise. La bouche est toute en rondeur, gourmande avec une acidité élégante. Un vin avec une personnalité affirmée.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 62 ans Verbomet, 35 ans Châtenay

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 100%

Alternance remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 50% en fûts de chêne et 50% en cuve pendant 10 mois

Millésime : 2021

Mise en bouteille : au domaine

Garde : Courte à 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

