

DOMAINE DE VERNUS

CHIROUBLES 2023

Ce terroir offre les vignes les plus hautes et les plus granitiques du Beaujolais. L'altitude est un gage de fraîcheur avec les changements climatiques actuels. Sur ces coteaux pentus, les vignes font l'objet d'un travail ardu et méticuleux. Le vin se distingue par un nez complexe avec des notes de sous-bois. La bouche, assez différente du nez, propose des saveurs de petits fruits rouges accompagnées d'une belle acidité et d'une jolie longueur. En finale, on a une retro-olfaction étonnante.

FICHE TECHNIQUE :

6 650 bouteilles 200 magnums 15 jéroboams

Monocépage **Gamay**

Taille de la vigne **en gobelet, selon la tradition beaujolaise**

Âge moyen de la vigne **64 ans Verbomet**

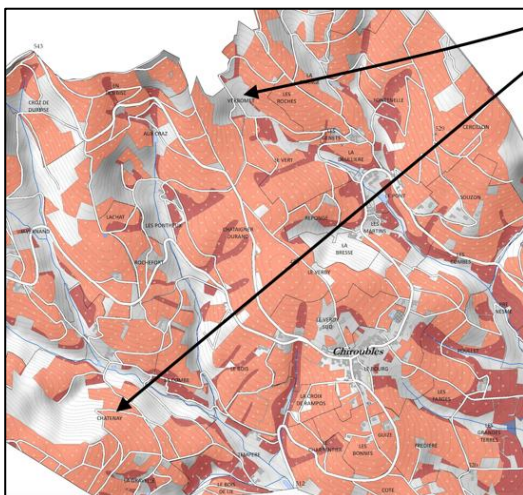
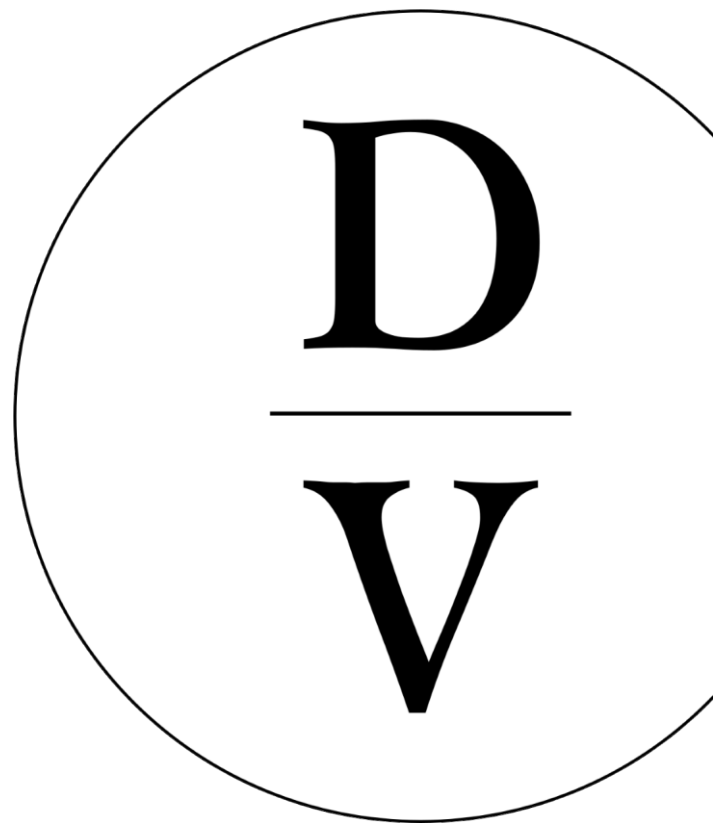
37 ans Châtenay

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 inox, pendant 10 mois**

Mise en bouteille **au domaine**

Garde **de 5 à 10 ans**



PARCELLES :

Verbomet

Châtenay

Superficie **1,08 HA**

Type de sol **Granites à faible profondeur**

Altitude **425 m en moyenne**