

DOMAINE DE VERNUS

CHIROUBLES 2020

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 très frais, acidulé avec des notes un peu sauvages de sous-bois. La bouche est riche de fruits rouges avec beaucoup de gourmandise. Un vin avec une personnalité affirmée.

FICHE TECHNIQUE :

7 030 bouteilles

Monocépage **Gamay**

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

Âge moyen de la vigne **61 ans Verbomet**

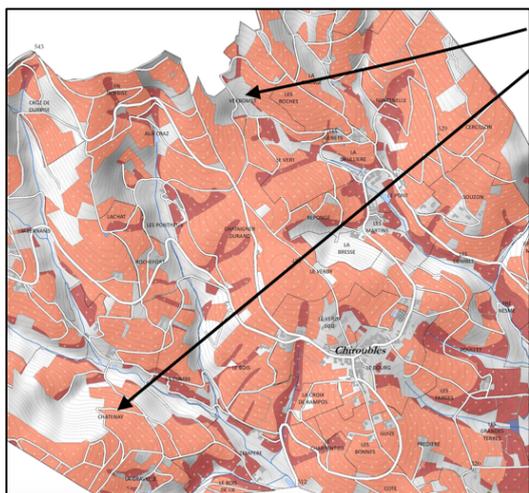
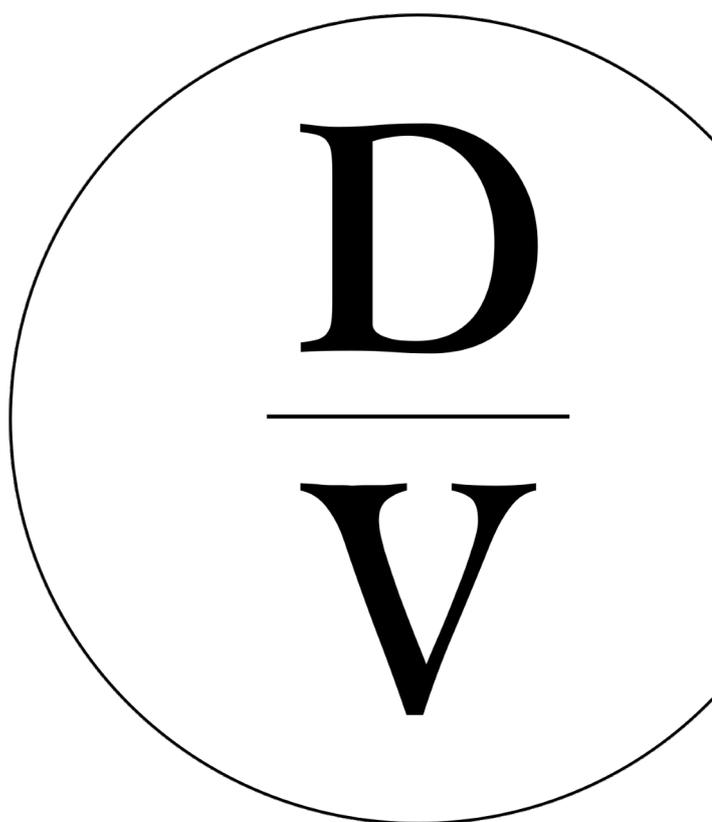
34 ans Châtenay

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 **50% en fûts de chêne et 50% en cuve pendant 10 mois**

Mise en bouteille **au domaine**

Garde **Courte à moyenne**



PARCELLE :

Verbomet et

Châtenay

Superficie **1HA 8A**

Type de sol **Granites**

Altitude **425 m en moyenne**