



CHIROUBLES

AOP Beaujolais

Culture en biologie certifiée.

Densité : 10 000 pieds / ha

Cépage : Gamay

Parcellaire : Chatenay.

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendements : 40 hl / ha

Nature des sols : Granit, Sable, Manganèse

Fermentation alcoolique : En cuves en ciment et en grappes entières sans SO²

Elevage : En fûts de 228 litres âgés, et cuves inox.

Mise en bouteilles : Au Domaine à Lancié, Beaujolais

Profil :

Sa caractéristique principale est la finesse. Très floral au nez, sa texture en bouche est aérienne, il y a beaucoup de fraîcheur et de sapidité dans ce vin. On peut le boire très jeune comme un peu plus évolué, environ 10 ans de potentiel de garde.