



Chiroubles

2018

CRU DU BEAUJOLAIS

CHIROUBLES AOP

| 2018 |

ROUGE

FRUITÉ — VINEUX — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Le village est célèbre pour son enfant, Victor Pulliat, ampélographe qui inventa le greffage et sauva le vignoble du phylloxera en 1880.



Gamay 100 %

Les parcelles se trouvent sur un sol granitique, à larges grains truffés de filons de granulite.

À LA VIGNE

Agriculture respectueuse de l'environnement et des ressources naturelles. Vendanges manuelles.

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Macération semi-carbonique en cuve inox et vinification en grappes entières.



Rouge éclatant



Nez riche en parfum floraux



Bouche tendre, sur des notes de pivoine, muguet et fruits confiturés. Vin friand et élégant



Température de service : 13°C.

Parfait accord avec : charcuterie, terrine de lapin, volaille rôtie, épaule d'agneau confite.

Se conserve très bien 2 ans.

AGAMY Shop

La Martinière 69210 Bully

04 74 01 26 13 — contact@agamyshop.fr

www.agamyshop.fr

