Domaine RUET
Depuis 1926

LES CRUS DU BEAUJOLAIS

Chiroubles

La Fontenelle

Dégustation :

Le Chiroubles est un vin aux tanins soyeux et équilibrés. Son nez mêle des arômes d'épices, de poivre et de cannelle.

Accords Mets/Vins :

Le Chiroubles peut s'accompagner de charcuterie, volailles, poissons ou fromages.

Vinification :

Traditionnelle beaujolaise, semi carbonic

Appellation	Chiroubles
Cuvée	La Fontenelle
Superficie	1.70 ha
Âge des vignes	De 40 à 60 ans
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Nature du sol	Granite et sablonneux, exposition Sud
Cépage	Gamay Noir à Jus Blanc
Rendement moyen	50 hl / ha
Vendanges	Manuelles

HVE - Haute Valeur Environnementale

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes. La vente d'alcool est interdite au mineurs de moins de 18 ans.
"Voujon" - 69220 Cercié-en-Beaujolais - France - Téléphone : 04 74 66 85 00
E-mail : contact@ruet-beaujolais.fr - www.ruet-beaujolais.fr