

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