



CHIROUBLES

Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Age de la vigne

20 à 60 ans selon les parcelles

Sol

Arènes granitiques

Vinification

Macération en grappes entières durant 8 jours. Elevage en cuve béton pour 6 mois. Non collé et filtration légère.

Situation

Situé au sommet d'une arène granitique, de 300 à 480 m d'altitude, le vignoble de Chiroubles domine la plaine de la Saône. Installées sur des sols granitique parfois très pentus, les vignes bénéficient d'une excellente exposition, apportant aux vins élégance et fruité.

Le Chiroubles Trénel provient de parcelles en bas de coteaux tournées vers le sud, une exposition optimale sur des pentes très raides.

Dégustation

Ce vin élégant et subtil à la robe rubis clair présente une large palette aromatique. On y retrouvera des arômes floraux de pivoine et de violette, des petits fruits, tels que la groseille et la fraise, des notes de sous-bois et une touche légèrement fumée, conférée par son terroir granitique.

En bouche, il évoque une fine dentelle avec une finale très agréable sur le fruit.

Consommation et service

Servir de 14° à 16°C. C'est un vin de détente à ouvrir comme récompense après une longue journée de travail. Plus classiquement, il accompagnera à merveille une fondue bourguignonne ou de la viande des grisons. Osez-le sur une raclette pour un accord plus original.

A boire dans les 3 à 5 ans.

