

Chiroubles Grille Midi



Vin issu de vieilles vignes, sur des coteaux assez pentus exposés au sud, terroir composé à 100% de granite rose.



Cépage Gamay



Vinification : Macération longue en grappe entière, fermentation avec levures indigènes, suivie d'un élevage de 12 mois en vieux fûts de chêne pour arrondir les tanins et affiner le vin.



Robe : Rouge rubis intense et lumineux, aux reflets grenat.



Nez : Expressif et élégant avec de belles notes de vanille et de grillé apportées par l'élevage en vieux fût de chêne.



Bouche : Ample et généreuse, aux tanins soyeux avec une touche délicatement boisée.



Idée d'association culinaire : Perdreau rôti et poêlée de girolles / Oreiller de la Belle Aurore / Forêt Noire.



Température de dégustation : 16/17°C



Potentiel de garde : 10 ans



Steve
Charvet
Vigneron à Chiroubles

2255 Route de Chiroubles 69115 CHIROUBLES
Mail : steeve@charvet-chiroubles.fr - Tel : 06 50 20 71 25
Facebook : Steve Charvet - Vigneron à Chiroubles
Instagram : [domaine_steeve_charvet_](https://www.instagram.com/domaine_steeve_charvet_)
www.charvet-chiroubles.fr



vigneron
indépendant



vignobles &
découvertes