

Chiroubles



Cépage : Gamay



Vinification : Macération en grappes entières et environ 30% en vendange éraflée, levures indigènes, élevage en cuve.



Robe : Rouge rubis soutenue et brillante, aux reflets fuchsia.



Nez : Arômes francs, qui expriment les framboises macérées et des notes kirschées.



Bouche : Ronde, généreuse



Idée d'association culinaire : Onglet de veau grillé, sauce échalote / Œufs Meurette / Saint Nectaire.



Température de dégustation : 14/15°C



Potentiel de garde : 5 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

e t