

Chiroubles « En Cercillon »

Cépage : Gamay.

Vignoble :

Au nord du terroir de l'appellation, dans la "moyenne montagne".
C'est le plus haut cru du Beaujolais.

Chiroubles est depuis longtemps une étape pour les marcheurs
qui s'y arrêtent pour admirer la vue magnifique sur les collines
du Beaujolais et la vallée de la Saône.

Le sol : granit assez grossier et porphyre.

Viticulture :

Densité de plantation : 9 000 pieds/ha afin de maîtriser
la vigueur du cépage.

Taille : gobelet, très courte, permet de maîtriser les rendements.

Vendanges : manuelles.

Vinification :

Méthode traditionnelle Beaujolais, semi-carbonique,
en grappe entière. Avec une macération 8 jours en moyenne.

Elevage en cuve durant 6 à 8 mois.

Dégustation :

Un vin qui ne fait pas de manières!

Le nez marqué par des arômes caractéristiques
de pivoine et de cerise. En bouche, il est solide, charnu.

Les tannins sont présents sans être rudes.

La rondeur du cépage se présente ici avec une belle profondeur.

Service :

Température : 15°C.

Consommation : 2 à 6 ans.

