

COLLECTION MAISON

CHIROUBLES LA PIVOINE

CRU BEAUJOLAIS

"Magnifique pivoine qui exhale de ses pétales opalines le parfum délicat d'un embrun de printemps, réveil subtil de la nature et de nos sens"

Oeuvre originale réalisée par les artistes Zak & Landau.

DÉGUSTATION

Avec ses tanins souples et soyeux, le Chiroubles est à la fois friand, tendre et élégant. D'une robe rubis teinté de grenat, ce vin nous livre d'intenses et frais parfums de fruits rouges et d'épices. Peu chargé en tanin, le Chiroubles est à la fois friand, tendre et élégant. Aussi somptueux que la fleur, il nous livre aussi des arômes typiques et complexes de pivoine. Vous pouvez apprécier ce vin généreux et gourmand dès la première année ou dans les 3 prochaines années.

ACCORDS METS ET VINS

Servir entre 13 et 15°C, il accompagne à toute heure de nombreux plats tels que charcuterie, volailles, viandes blanches et entrées

