

COLLECTION MAISON

CHIROUBLES NÉ DE VELOURS

CRU BEAUJOLAIS

La maison "Né de velours" met en scène l'élégance du nez et de la bouche de ce cru.

Peu chargé en tanin, 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. 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.

Oeuvre originale réalisée par l'artiste Hypea.

TERROIR

Granit et porphyre

VINIFICATION

Ce vin est vinifié en raisins entiers pour partie en cuves fermées et pour partie en cuves bois ouvertes. C'est une fermentation semi-carbonique. La macération dure environ 10 à 12 jours avant pressurage. Contrôle stricte des températures durant la fermentation alcoolique afin de préserver les spécificités aromatiques et olfactives du Cru Chiroubles. Le plus « haut » des crus du Beaujolais s'étend sur 376 hectares d'une seule commune perchée à près de 400 m d'altitude.

DÉGUSTATION

Nez : fruits rouges, iris, violette, pivoine

Robe : rouge éclatant

Bouche : friand et tendre

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.

