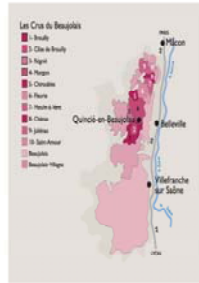




BEAUJOLAIS



CHIROUBLES LES MURIERS

Surface : 350 hectares

Age des vignes : 40 ans

Localité : Chiroubles.

Appellation : Chiroubles

Nature du sol : granite à larges grains, léger et perméable.

Cépage : gamay noir à jus blanc

Vendanges : manuelles

Vinification : traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique

Elevage : en cuve



Histoire

Un recensement fait à la fin du XVIIème siècle fait apparaître le nom de Chiroubles parmi les paroisses où l'on cultivait la vigne, bien modestement puisque c'était sur seulement 1/50ème de la superficie.



Terroir

C'est le plus haut des crus du Beaujolais. La vigne s'étage en gradins entre 350 et 400 mètres dans un vaste cirque. Le sol est d'une remarquable homogénéité, tout en granite à larges grains, léger et perméable. Il est très peu profond.



Vin

- Robe : rouge brillant.

- Nez : très fin et aromatique. Il développe des senteurs de fraise des bois, de mûre et de cassis.

- Bouche : vin léger, tendre et élégant. Arômes de fruits rouges et notamment de framboise et de fraise des bois.



Accord mets et vin

Le Chiroubles s'appréciera plutôt dans sa jeunesse mais il peut se conserver de 3 à 5 ans. Il accompagnera parfaitement la charcuterie, les volailles, les viandes blanches et les entrées chaudes.

A servir à une température de 14 à 16 ° C.