

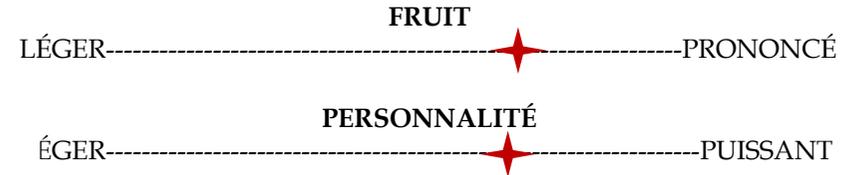
# CHIROUBLES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

# Chiroubles

## Domaine de la Source

### Bel Air



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



**Historique :** Le Domaine de la Source, situé à Chiroubles, est sous l'égide de la famille Charles depuis des générations et c'est à présent, Jacqueline Charles qui gère seule et d'une main de maître l'exploitation. Répartis sur des parcelles à 450m d'altitude sur des pentes abruptes et sableuses, les 2,80 ha du Domaine produisent des raisins d'une belle maturité, un peu plus tardif que les autres crus du Beaujolais. Les vignes âgées de 60 ans, conduites en gobelet, sont traitées en douceur dans les pas d'une agriculture raisonnée et respectueuse. Cette agriculture méticuleuse permet au Gamay noir à jus blanc d'exalter toutes ses qualités. Lors des vendanges, le raisin est ramassé à la main et trié rigoureusement.

**Cépages :** Cépage Gamay noir à jus blanc. Sol constitué de sables granitiques léger et maigre.

**Vinification :** Vendanges manuelles avec tri sélectif à la parcelle, cuvaison traditionnelle semi-carbonique longue de 8 à 10 jours avec maîtrise des températures.

**Dégustation :** Robe rubis très prononcée. Un nez intense de rose et de pivoine. La bouche fruitée, souple et toute en longueur. Un grand vin harmonieux et séducteur.

**Accompagnement :** Sur des charcuteries lyonnaises, des verrines de cèpes et chorizo. Idéal sur des aiguillettes de canard, une poêlée de champignons. À découvrir aussi sur des fromages à pâtes dure avec une cuillère de confiture de rose.

**Servir à :** une température comprise entre 18 et 20°C. Ouvrir 1h avant.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)
BOUTEILLE 75cl	3 436 730 008 097	1.40	85 x 85 x 300
CARTON		8,67	400 x 390 x 100

