

CHIROUBLES Chatenay 2022 Vieilles Vignes "Dom. Laurent GAUTHIER"

l'attaque est douce, on hésite entre la vanille et le cassis tant il y a de la présence en bouche. Un vin charnu friand, fait de dentelles



Référence : 411407

Prix : 13.25 €

Descriptif :

CHIROUBLES Chatenay 2022 Vieilles Vignes "Dom. Laurent GAUTHIER"

Le plus élevé des crus, entre 250 et 450 mètres d'altitude, Chiroubles bénéficie de différences de températures importantes entre la nuit et le jour offrant un fruit gourmand. Le domaine est une propriété familiale depuis 1834, le vignoble représente 1.42 ha sur des terres sablonneuses avec arènes granitiques. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée.

note de dégustation :

La Robe est d'un beau grenat profond avec des reflets violines. Au nez, d'une belle complexité, on retrouve un mélange de pivoine, de kirsch, de minéralité avec une touche balsamique. La bouche est généreuse, équilibrée et rafraichissante. On retrouve le Kirsch et les fruits des bois.

cépage: 100% Gamay Noir

accords: Filet Mignon de Porc, Viandes blanches et Volailles, Carré d'Agneau, Pigeonneaux.

T°S: 15°C

G: 2 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)