

LES CRUS DU BEAUJOLAIS

# Chiroubles

## La Fontenelle



### Dégustation :

Le Chiroubles est un vin aux tanins soyeux et équilibrés. Son nez mêle des arômes d'épices, de poivre et de cannelle.

### Accords Mets/Vins :

Le Chiroubles peut s'accompagner de charcuterie, volailles, poissons ou fromages.

### Vinification :

Traditionnelle beaujolaise, semi carbonic

<b>Appellation</b>	Chiroubles
<b>Cuvée</b>	La Fontenelle
<b>Superficie</b>	1.70 ha
<b>Âge des vignes</b>	De 40 à 60 ans
<b>Densité de plantation</b>	10 000 pieds / ha
<b>Nature du sol</b>	Granite et sablonneux, exposition Sud
<b>Cépage</b>	Gamay Noir à Jus Blanc
<b>Rendement moyen</b>	50 hl / ha
<b>Vendanges</b>	Manuelles



HVE - Haute Valeur  
Environnementale