

Arnaud COMBIER

Chiroubles

2022

AOP Chiroubles



Un cru de caractère représentatif du travail méticuleux des vignes en côteaux les plus hauts du Beaujolais.



Jeb Dunnuck
93/100

Chiroubles

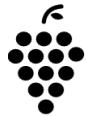
2022

ARNAUD COMBIER

CHIROUBLES
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
PRODUCT OF FRANCE - PRODUIT DE FRANCE
RED WINE - VIN ROUGE



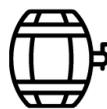
12,5 alcool



100% Gamay



Chiroubles / Sol granite / Lieux dit En Chatenay.
Conduite de la vigne : Taille en Gobelet / Conversion AB



Vendange manuelle / Vinification en cuve béton en macération semi-carbonique jusqu'à la fin de la fermentation / Vinifié sans sulfites / Levures naturelles.
Elevage en cuve / Sans sulfites / Sur lies fines.



Etoffé et soyeux, des arômes de fruits rouges compotés et d'épices.
Excellente tension entre le profil tannique et l'acidité naturelle.



Dans ce quartier aux adresses alléchantes de la rue de Martyrs à Paris, [Belle Maison](#) propose ce Chiroubles avec la très gourmande blanquette de veau, navet boule d'or et pommes de terre grenailles.



Conseil : Servir entre 12 et 13°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.