



CHIROUBLES

Châtenay

2024

Chiroubles est le cru le plus granitique du Beaujolais. La parcelle de Châtenay bénéficie d'une exposition pleine Est et d'une belle altitude qui lui confère de la fraîcheur et une meilleure adaptation au réchauffement climatique. Le nez est frais et fruité. La bouche est ronde et enrobée, fine et longue. On remarque un bel équilibre final sur les tanins

Type : Gamay

Taille de la vigne : en gobelet, selon la tradition beaujolaise

Âge moyen de la vigne : 38

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 100%

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 45% en fûts de chêne et 55% en cuve inox, pendant 10 mois

Millésime : 2024

Mise en bouteille : au domaine

Garde : de 5 à 10 ans



Parcelle

Châtenay

Superficie : 1ha10a

Type de sol: Granites à faible profondeur

Altitude : 425



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

