



# CHIROUBLES

## 2022

Ce terroir d'altitude offre les vignes les plus hautes du Beaujolais. C'est un gage de fraîcheur avec les changements climatiques actuels. Sur ces coteaux pentus, les vignes font l'objet d'un travail ardu et méticuleux. Le vin se distingue par un nez très délicat avec des notes de fruits noirs mêlées à des arômes floraux. La bouche est ronde et agréable, on retrouve les notes de mûre détectées au nez. En finale, on a une belle finesse et une acidité élégante.

**Type :** Gamay

**Taille de la vigne :** En gobelet, selon la tradition beaujolaise.

**Âge moyen de la vigne :** 63 ans Verbomet, 36 ans Châtenay

**Vinification :** Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 100%

Alternance remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

**Élevage :** 50% en fûts de chêne et 50% en cuve pendant 10 mois

**Millésime :** 2022

**Mise en bouteille :** au domaine

**Garde :** de 5 à 10 ans



## Parcelle

**Verbomet et Châtenay**

**Superficie :** 1ha 8a

**Type de sol:** Granites à faible profondeur

**Altitude :** 425 m en moyenne



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

