

CHIROUBLES

2023

Ce terroir offre les vignes les plus hautes et les plus granitiques du Beaujolais. L'altitude 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 complexe avec des notes de sous-bois. La bouche, assez différente du nez, propose des saveurs de petits fruits rouges accompagnées d'une belle acidité et d'une jolie longueur. En finale, on a une retro-olfaction étonnante.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 50 ans

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 inox, pendant 10 mois

Millésime : 2023

Mise en bouteille : au domaine

Garde : courte à moyenne



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

