Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

Chiroubles

Corinne Gonin

Appellation Chiroubles Contrôlée · Cru du Beaujolais · Vin rouge



DEGRÉ	SERVICE	GARDE
13 % vol.	16 °C	7 ans

Le vin

CÉPAGE	Gamay
TERROIR	Granite rose
SITUATION	Sur le versant ouest du col du Truges
VIGNES	Plusieurs parcelles de vieilles vignes en coteau très escarpé, taille gobelet
VENDANGES	Manuelles
VINIFICATION	Raisins macérés en cuve
ÉLEVAGE	9 mois en cuve

Dégustation

Robe Rouge rubis.

Nez Léger et fruité, sur des arômes de framboise et de pivoine.

Bouche Souple, avec une finale soyeuse : c'est le plus « Beaujolais » de tous les crus.

Accords mets-vins

En apéritif, barbecues, entrées à base de viandes blanches, de fruits de mer ou de poissons, et toutes les volailles rôties. Il s'accorde aussi très bien avec les fromages de chèvre et certains desserts aux fruits rouges ou au chocolat.

4305 Voie Romaine, 69910 Villié-Morgon, France • contact@domaine-guillot-gonin.fr • domaine-guillot-gonin.fr