

CHIROUBLES CORINNE GONIN

BEAUJOLAIS



Géographie :

Situé sur le versant Ouest du col du Truges.

Terroir :

Granite rose.

Cépage :

Gamay

Couleur :

Rouge

Degré :

13 % vol.

Vinification :

Récolte manuelle, raisins macérés en cuve.

Dégustation :

16°, sa robe est rouge rubis, son nez léger et fruité sur des arômes de framboise et de pivoine avec une finale soyeuse, c'est le plus Beaujolais de tous les crus.

Accompagnement :

En apéritif, barbecues, toutes entrées à bases de viandes blanches, de fruits de mer ou de poissons, mais également toutes les volailles rôties. Enfin il s'accordera très bien avec des fromages de chèvre et certains desserts aux fruits rouges ou au chocolat.