

Fiche Technique **Chiroubles**

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Surface : 1 hectare

Situation : Les genets – Les roches à Chiroubles.

Sol : Granite à faible profondeur.

Vendanges : Manuelles. Les raisins, soigneusement triés, sont transportés en caissettes de 25 kilos.

Vinification : Macération carbonique à froid en grappes entières sans SO₂ avec les levures indigènes pendant 10 à 20 jours suivant le millésime, Décuvage manuel suivi d'un pressurage sur un pressoir vertical en bois.

Elevage : Sur lies fines, sans SO₂, en foudre pendant 6 à 8 mois.

Caractéristiques : Vin de type Fleurie, attractif à l'œil. Robe d'un rubis vif. Nez floral, parfums de roses fanées, fraises, violettes. Vin flatteur au palais, corsé mais velouté. Apte au vieillissement.



Sarl Les Marcellins
1910 Route des Crus
69 220 Cercié



tél. : +33 (0)4 74 04 43 94

contact@christophepacalet.com

www.christophepacalet.com