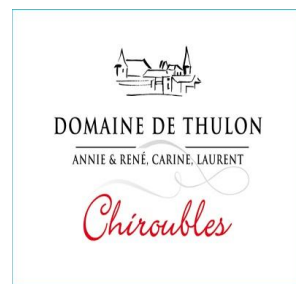


Domaine de Thulon Chiroubles



Elégant, fin et racé... Le vin féminin par excellence.

*"C'est dans la cave que se trouve l'âme de la maison."
Gomez de la Serna*



Appellation : AOP Chiroubles

Millésime : 2023

Degré : 13,5%

Cépages : 100% Gamay

Terroir : Coteau granitique ; sol drainant avec des vignes très pentues, exposition sud à sud-ouest.

Conduite de la vigne : Vignes de plus de 50 ans en Gobelet, 9000 pieds-ha, rendement de 45hl/ha.

Mode de vinification : Vendange manuelle / Pressurage modéré en vendange entière, macération carbonique, fermentation alcoolique en cuve.

Elevage : Sur lies fines, filtration légère puis mise en bouteille au Domaine en juillet.

Notes de dégustation :

Robe, belle couleur pourpre avec des reflets grenat.

Nez d'une belle intensité avec des notes de fruits rouges très mûrs.

En bouche, l'attaque ronde se prolonge par une belle structure qui vous surprendra, un bel équilibre entre fruit et puissance. Son nez et sa bouche complexes séduiront les amateurs.

En accord :

S'adapte à tous les styles de repas et met en valeur les viandes rouges...

Conseils :

Servir à 15°C

Garde conseillée : A minima 6 ans