

Arnaud Combiér Chiroubles Vin Nature



"L'art et le vin sont les joies supérieures de l'homme libre."

Aristote



Appellation : AOP Chiroubles

Millésime : 2018

Degré : 13%

Cépages : 100% Gamay

Terroir: Sol granite rosé.

Conduite de la vigne : Taille en Gobelet / Conversion AB.

Mode de vinification : Macération carbonique / Vinifié sans sulfites / Levures naturelles.

Maturing: En fût / Sans sulfites / Sur lies fines.

Nombre de bouteilles produites : 2400

Robe, nez & bouche :

Au nez, de la groseille, une petite fraise écrasée, relevée d'épice douce.

La bouche est sapide aux tanins croquants.

La finale est fraîche et juste sucrée.

En accord :

Il fera merveille sur des volailles rôties.

Conseils :

Servir frais entre 12 et 13°C

Garde conseillée : 5 à 8 ans