

AOC Chiroubles Beaujolais 75 cl – 13° Vol



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

Appellation d'Origine Contrôlé Chiroubles.
Domaine des Maisons Neuves.
Jambon Pères & Fils

Vins du Beaujolais
75cl – 13° Vol

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : 100% Gamay

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

On retrouve en bouche les arômes que l'on avait au nez surtout cet aspect violette avec un très bon équilibre et n'oublions pas cette petite pointe acidulée typique des Chiroubles.

Terroirs d'altitude situés en moyenne à 410 mètres, gage de fraîcheur dans les vins compte tenu du changement climatique. Terroirs périlleux au sol 100% granitique, et source d'un terroir d'excellence du gamay noir. Vignes conduites en terrasses.

Conseils de dégustation

ROBE : Le rubis intense de la robe est à la hauteur des puissants parfums de fruits rouges bien mûrs.

NEZ : note de fruits rouges avec la fraise et la framboise en tête, ils sont légers, souples fruités.

BOUCHE : Tendre et harmonieux, vin charnel, gourmand, plein de fruits rouges. Il peut être souple ou un peu plus charpenté selon son âge.

Servi entre 12° et 13°

Accords Mets et Vin :

Il s'accorde aussi bien en after-work avec un plateau de charcuterie, qu'en plat principal avec des viandes rouges ou blanches, des poissons grillés.

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com