



CHIROUBLES

Dégustation :

Une robe rouge carmin intense. Un nez fin et expressif. Des notes de fraise et de mûre. Une bouche franche et gourmande avec des notes de fruits noirs mûrs, des tanins soyeux et une belle longueur.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Appellation : Chiroubles AOP

Millésime : 2015

Récompenses : Médaille 2018 aux Grands Vins de France à Mâcon

Surface : 1.30 ha

Production : 6 000 bouteilles

Propriétaire : GAY Laurent

Sol : Sableux - granitique

Encépagement : Gamay noir à jus blanc

Densité de plantation : 10000 pieds / ha

Age moyen : 45 ans

Rendement : 45 hL / ha

Situation : Chiroubles

Exposition : Est

Taille : Gobelet

Mode de culture : Viticulture raisonnée – Certifié HVE niveau 3 - Gestion de la traçabilité

Vendanges : Vendanges manuelles

Cuves : Cuves ciment et inox de 50hL à 70hL afin d'affiner la sélection parcellaire et de valoriser chaque lot

Macération : 10 à 12 jours selon les lots

Température de fermentation : 24-28°C

Alcool en vol % : 13

Embouteillage : Au domaine

Date de disponibilité : Immédiate

Température de service : 16-18°C

Durée de garde : 6 ans

NOS COORDONNÉES



Adresse : Domaine Rivière

Laurence et Laurent GAY

553 Route des Tuillières

69620 BAGNOLS

Site Internet : www.domaine-riviere.fr

E-mail : contact@domaine-riviere.fr

"Notre domaine situé à Bagnols au cœur du Beaujolais des Pierres Dorées s'étend sur 27 ha. La diversité de nos terroirs et de nos appellations nous offre la possibilité de vous proposer une gamme large et variée. Sensibles depuis toujours à l'environnement, nous pratiquons la culture raisonnée depuis des années et nous venons de certifier notre domaine à la Haute Valeur Environnementale."