



## 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 :** 2017
- 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 COORDONNEES



**Adresse : Domaine Rivière**

**Laurence et Laurent GAY**

553 Route des Tuillières

69620 BAGNOLS

Site Internet : [www.domaine-riviere.fr](http://www.domaine-riviere.fr)

E-mail : [contact@domaine-riviere.fr](mailto: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."