Fiche technique

Chiroubles cuvée Tradition 2024



Domaine Cheysson

Clos les Farges

TRADITION 2024

- Superficie: 24Ha en appellation Chiroubles
- Conduite du vignoble: les vignes sont cultivées avec un souci du respect de l'environnement afin de léguer à nos enfants une terre saine. Cette démarche est reconnue par le label Terra Vitis et HVE3
- Exposition: vignes en coteaux Sud, Sud-Est
- Cépage: Gamay noir à jus blanc.
- Nature du sol: Granit et Porphyre.
- Vinification: de type semi-carbonique durant 10 jours avec un éraflage de 35% pour faire des vins ronds et gourmands.
- Elevage: En cuve inox durant 4 mois.
- Robe: Rouge violine
- Nez: Très parfumé de petits fruits rouges.
- Bouche: Longue et vineuse avec un final plein de gourmandise.
- Accords sur table: A l'apéritif , servi frais avec quelques rondelles de saucisson puis lors du repas avec charcuterie, poisson en sauce, saucisson de Lyon, volailles et viandes blanches , fromages type Charolais.

Température de dégustation: 12°C à 13°C

Récompenses:

3 médailles d'Or dont une au concours des Grands Vins à Mâcon.

.