



Histoire

Des raisins sains récoltés à pleine maturité sur un terroir granitique au lieu-dit « La Gravelle » qui veut dire « sol caillouteux » en vieux français. Souvent on dit que c'est à Chiroubles que s'exprime la quintessence du Gamay où fruits et convivialité se marient à merveille.

A la vigne

Sélection parcellaire
Culture raisonnée
Vendanges manuelles.

Au Chai

Egrappage. Macération pré-fermentaire à froid en cuve à 10°C, puis ré-élévation naturelle et progressive de la température. Pigeage. Fermentation en cuve durant 20 jours.

👁️ **Œil** : Couleur rubis, profonde.

👃 **Nez** : Aromatique, arômes d'épices.

👄 **Bouche** : Gourmande, légère, notes de violette, notes de fruits noirs, notes de fruits rouges, tanins fins, tanins soyeux, souple.

🍴 **Accords mets** : Viandes blanches en sauce, Viandes blanches grillées, Fromages de caractère, Poissons grillés

Garde : 8 ans

Service : 15°C

Le Domaine

Depuis 1850, la famille GIRARD cultive ses vignes avec passion et amour du terroir. Paul, l'artisan vigneron travaille des sélections parcellaires, limite les intrants au vignoble. Des cuvées sans soufre font désormais partie de la gamme. Le Domaine propose des Beaujolais Villages Rouge, Rosé et Blanc, des Crus et du Crémant de Bourgogne.



BOURGOGNE
AUJOURD'HUI

Millésime 2019

Appréciation : 15,5/20

Commentaire du guide : Robe grenat. Arômes expressifs, floraux, fruités. En bouche, le fruité est gourmand, légèrement confituré, avec de la chair et un bon équilibre.

Le Point

Millésime 2020

Appréciation : 15/20

Commentaire du guide : Nez mûre, myrtille, bouche dense, très fruits noirs, des raisins très mûrs, gourmand, très rond.

BOURGOGNE
AUJOURD'HUI

Qui est-ce ?

Fondé par deux Bourguignons, en 1994 . Il est écrit par des journalistes professionnels, sans concession, ni a priori, avec une déontologie, une indépendance et une politique éditoriale d'ouverture à tous les sujets, toutes les tendances et tous les acteurs du vignoble : les grands noms, les « stars » mondialement connues, comme les jeunes vignerons, négociants, débutants et talentueux.