

SOCIETE DES VINS DE PIZAY

CHIROUBLES



Chiroubles, cru le plus haut perché du Beaujolais, blotti à 400 m dans son cirque granitique, s'étend sur 350 hectares et produit 2,5 millions de bouteilles chaque année.

Tout en fruit et en fraîcheur, c'est le plus typique des vins du Beaujolais.

CHIROUBLES

LE PRODUCTEUR

Alain PASSOT est l'un des noms les plus connus sur la commune de Chiroubles. Il exploite avec son épouse un Domaine de 10 Ha et vend la totalité de sa récolte en bouteilles.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 40 ans
- Superficie : 8,5 Ha
- Situation : pente Est de Chiroubles (hameau de la Grosse Pierre)
- Sol : gorrhe, arène granitique très crue

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières
- Régulation de température
- Macération de 7 jours

ELEVAGE

- Conservation : 50 % en cuve inox pour conserver le fruit
50 % en foudre bois pour complexifier les arômes
- 1 soutirage
- Filtration sur terre
- Embouteillage en fin d'hiver

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : rouge éclatant, reflets violets

Nez : arôme de pivoine, muguet avec une pointe de violette

Bouche : fin, fruité, frais, très séduisant, fruit rouge, framboise

Dominante : fraîcheur et fruit

Evolution et délai de conservation : vin très séduisant jeune mais qui sait vieillir jusqu'à 5 ans

Conditions de service : Frais sans exagération 15°C

Mets d'accompagnement : viandes : lapereau farci, blanquette d'agneau ; *Fromages*: St Félicien affiné, Vacherin, Brie de Meaux,...