



FICHE TECHNIQUE

CHIROUBLES DOMAINE CHEYSSON 2016

- **Superficie : 26 hectares uniquement en appellation CHIROUBLES.**
- **Exposition : Sud, Sud-Est.**
- **Cépage : Gamay noir à jus blanc.**
- **Nature du sol : Granit et Porphyre.**
- **Vinification : de type semi-carbonique durant 8 jours pour optimiser la macération avec un éraflage de 25% pour amener plus de gras.**
- **Élevage : 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.**
- **Conservation : Suite à deux très violents orages de grêle les 27 mai et 24 juin notre récolte 2016 a été réduite de 80 %. Heureusement pour nous cette grêle précoce n'a pas eu de conséquences sur la qualité de nos vins bien au contraire. Grâce à ces rendements très faibles, nous avons un millésime 2016 avec une belle couleur rouge violine, un nez aux superbes arômes de fruits rouges et une bouche très gourmande qui en fait un vin élégant et charmeur.**
- **Température de dégustation : de 12° à 13°.**
- **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.**