



## FICHE TECHNIQUE

### CHIROUBLES DOMAINE CHEYSSON 2017

- **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.**
- **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.**