



# Chiroubles «Fontenelle»

Contenance

75 cL

**Géographie :** Situé sur les coteaux escarpés de la face sud en face du village de Chiroubles.

**Terroir :** Sols de sable et de granit rose à 450 mètres d'altitude

**Cépage :** Gamay noir à jus blanc

**Vinification :** Fermentations semi carbonique à froid, vendanges manuelles, égrappage à 80% levure indigène.

Nous effectuons des remontages et piegages régulièrement pour extraire la matière, les couleurs et tanins.

**Élevage :** 10 mois en cuve béton

**Dégustation :**

- **Couleur :** Rouge grenat
- **Nez :** Cerise noire, mûre, myrtille, avec un côté minéral.
- **Bouche :** Léger, souple, arômes de fruits noirs.