



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.