



DOMAINE CHEYSSON



Nome: CHIROUBLE “LA PRÉCIEUSE”

Annata: 2023

Regione: BEAUJOLAIS

Denominazione: AOC CHIROUBLE

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% GAMAY NOIR

Formati: 750 ml

Coltura: con oltre 150 anni di storia e una cantina risalente al XVII secolo, il Domaine Emile Cheysson è una delle aziende vitivinicole più autentiche del Beaujolais. Situato a Chiroubles, tra Mâcon e Villefranche-sur-Saône, il Domaine si estende su 26 ettari di vigneti nei cru Chiroubles e Beaujolais Blanc, coltivati con passione su terroir di eccellenza. Su una superficie vitata di 24 ettari della AOC Chiroubles vengono coltivate le uve per produrre questo vino, su una singola parcella di 1 ha chiamata "les Roches" dove il suolo è a base di granito e porfido con una esposizione Sud, Sud-est.

In cantina: vendemmia manuale, vinificazione tradizionale con fermentazione per 12 giorni a temperatura controllata e un affinamento in botti di rovere per 12 mesi.

Caratteristiche: di un colore rosso rubino intenso, il naso rivela, con grande eleganza, frutto e complessità. Il palato è ricco e potente.

Abbinamenti: si abbina molto bene con carni rosse o in salsa, selvaggina, formaggi di tipo stagionato

Servizio: 12-13 °C