



---

## DOMAINE CHEYSSON



Nome: CHIROUBLE

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. I terreni sono a base di granito e roccia vulcanica, con esposizione su pendii sud e sud-est.

In cantina: vinificazione con macerazione semi-carbonica per 10 gg  
Vinificazione di tipo semi-carbonica per 10 giorni con una diraspatura al 35% per ottenere vini rotondi e golosi. L'affinamento avviene in acciaio inox per 4 mesi circa.

Caratteristiche: di un bel colore rosso porpora, al naso esplodono piccoli frutti rossi; il palato è fresco, goloso e vinoso, di grande persistenza.

Abbinamenti: servire fresco come aperitivo con un bel tagliere di salumi, ottimo in abbinamento a carni bianche e con formaggi a pasta molle e/o a crosta fiorita.

Servizio: 12-13 °C