

DOMAINE *de* COLONAT

CHIROUBLES Les Rochaux 2023



Cépage: 100 % Gamay noir à jus blanc

Origine: Cette cuvée est issue du Terroir des Rochaux. Un coteau très pentu exposé plein Sud, composé de sables granitiques. Les vignes sont âgées de 40 à 70 ans.

Densité de plantation: 10,000 stocks / hectare

Rendement : 56 Hl/Ha

Vinification: Les raisins sont vendangés et triés à la main. Nous avons éraflé 100% des raisins. La macération a duré 10 jours, entre 25°C et 30°C, avec des remontages légers pour n'extraire que les tanins les plus fins.

Elevage: 8 mois d'élevage en cuve Béton.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans

Accord mets et vins: Grillades, assiette de charcuterie, Volaille, Pièce de Boeuf, Poissons grillés.

DOMAINE DE COLONAT

Thomas COLLONGE

4505 Voie Romaine 69910 VILLIE-MORGON

TEL : +33 4 74 69 91 43

www.domaine-de-colonat.fr

contact@domaine-de-colonat.fr