

CHIROUBLES VIEILLES VIGNES



Production annuelle : 12 000 bouteilles

Sol : granit altéré, d'aspect rose, maigre et sableux

Cépage : gamay noir à jus blanc, taille courte en gobelet

Age des parcelles : 40 à 70 ans

Vendanges : manuelles

Rendement : 40 à 45 hl par hectare

Vinification : Vinification traditionnelle en mélange de grappes entières et vendange égrappée. Macération d'une durée de 9 à 12 jours. Elevage de 6 à 8 mois, en cuve béton, afin de préserver la finesse des arômes.

La cuvée **Chiroubles Vieilles vignes** offre une belle concentration avec des notes de fruits bien mûrs et d'épices, accompagnées de tanins soyeux. L'élégance et l'identité de notre terroir s'y expriment parfaitement.

Il demande au moins une année de bouteille pour libérer ses arômes et être apprécié au plus juste. Capacité de garde : 5 ans.



Le Château de Javernand produit également les cuvées :

- Chiroubles "Les Gatilles", souple et fruité
- Chiroubles "Indigène", vin nature
- Mâcon-Villages "JP", vin blanc sec alliant fruité et minéralité (cépage Chardonnay).