CAVE DE FLEURIE
Depuis 1927

CHIROUBLES

Chiroubles 100 % Gamay AOP - 75 Cl 13% - 2023 Contient des sulfites

"Chaleureux et rond avec des tanins charnus et soyeux"

MILLÉSIME:

2023

TERROIR & SOL

Granit rose.

DÉGUSTATION

Ce vin se pare d'une robe pourpre profonde accompagnée de reflets grenat. Puissant et complexe, le nez marie harmonieusement des notes de fruits rouges cuits légèrement compotés aux arômes plus frais d'épices mentholés. Chaleureuse et ronde la bouche s'appuie sur des tanins charnus et soyeux faisant de ce vin un bonheur à partager entre amis.

ACCORDS METS & VINS

Il accompagnera parfaitement des ballotines de poulet à la moutarde, une pizza napolitaine ou un fromage frais.

SERVICE & GARDE

17°C. 4 à 5 années lui permettront d'atteindre son apogée .